

信州白糸蕎麦 板蕎麦と 海老の変り揚げ (板蕎麦1.5玉)

Shinshu shiraito buckwheat noodles ITA Soba and Shrimp tempura (1.5 servings of noodles)

1,870円(稅込)

1,870yen(tax-included price)



麺類とご一緒に いかがですか?









鴨ラーメン

焼売·春巻

Duck ramen with Chinese dumpling and egg roll

1,690円(稅込) 1,690yen(tax-included price)





当店で使用している米は、全て国産です。本掲示物は農林水産省の指導により米トレーサビリティ制度に基づくものです。 食物アレルギーをお持ちのお客様へ 特定の食べ物にアレルギーのあるお客様はお気軽に係りの者にお尋ねください。

We use 100% Japanese grown rice. This menu is based on the rice traceability system under the guidance of the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries. For customers with food allergies. If you have any specific food allergies, please feel free to contact our staff.



未成年者の方及びお車やゴルフカートを運転される方の飲酒はお断りさせて頂いております。

Minors, those who drive cars or golf carts, and those who are pregnant or breastfeeding are not allowed to drink alcohol.



2色海老クリーム コロッケランチ

海老入り紅芋クリーム かぼちゃクリームコロッケ・ジャーマンオムレツ サラダライス・スープ・デザート

Shrimp Cream Croquette lunch Red sweet potato cream with shrimp, Pumpkin cream croquette, german omelette Salad rice, Soup, Dessert

1,980円(税込)

1,980yen(tax-included price)



サンマのポーポー焼き メンチカツサンド

*ポーポー焼きとはいわきの郷土料理でサンマの ハンバーグです。サンマのハンバーグをメンチ カツにしてパニーニにサンドにしました。

スープ・デザート

Saury fish "grilled pawpaw" Mince cutlet sandwich

*"Pawpawyaki" is a saury fish hamburger steak that is a local dish of lwaki, I made the saury fish hamburger into minced meat cutlets and made it into a panini sandwich.

Soup. Dessert

1,320円(税込)

1,320yen(tax-included price)





当店で使用している米は、全て国産です。本掲示物は農林水産省の指導により米トレーサビリティ制度に基づくものです。 食物アレルギーをお持ちのお客様へ 特定の食べ物にアレルギーのあるお客様はお気軽に係りの者にお尋ねください。

We use 100% Japanese grown rice./This menu is based on the rice traceability system under the guidance of the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries For customers with food allergies./If you have any specific food allergies, please feel free to contact our staff.



🏨 未成年者の方及びお車やゴルフカートを運転される方の飲酒はお断りさせて頂いております。

Minors, those who drive cars or golf carts, and those who are pregnant or breastfeeding are not allowed to drink alcohol.



国産豚 ロースとんかつ膳

ご飯・味噌汁

Pork loin cutlet set [Japanese-style] (Japanese Pork) With rice and miso soup

1,790円(稅込) 1,790yen(tax-included price)



*ご飯おかわりプラス200円(税込) *Another rice. plus 200 yen



サーモンのポワレ イチジクコンポート添え

Salmon Poiret Served with fig compote

1,320円(税込) 1,320yen(tax-included price)

国産豚のカツカレー (スパイシーカレー)

スープ

Japanese pork curry (spicy curry) with soup

1,890円(税込)

1,890yen(tax-included price)



スパイシー ビーフカレー

スープ

spicy beef curry with soup

1,320円(稅込) 1,320yen (tax-included price)



当店で使用している米は、全て国産です。本掲示物は農林水産省の指導により米トレーサビリティ制度に基づくものです。 食物アレルギーをお持ちのお客様へ 特定の食べ物にアレルギーのあるお客様はお気軽に係りの者にお尋ねください。

We use 100% Japanese grown rice/This menu is based on the rice traceability system under the guidance of the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries. For customers with food allergies/If you have any specific food allergies, please feel free to contact our staff.



未成年者の方及びお車やゴルフカートを運転される方の飲酒はお断りさせて頂いております。

Minors, those who drive cars or golf carts, and those who are pregnant or breastfeeding are not allowed to drink alcohol.

当店で使用している米は、全て国産です。本掲示物は農林水産省の指導により米トレーサビリティ制度に基づくものです。 食物アレルギーをお持ちのお客様へ特定の食べ物にアレルギーのあるお客様はお気軽に係りの者にお尋ねください。

We use 100% Japanese grown rice/This menu is based on the rice traceability system under the guidance of the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries. For customers with food allergies/If you have any specific food allergies, please feel free to contact our staff.



未成年者の方及びお車やゴルフカートを運転される方の飲酒はお断りさせて頂いております。

Minors, those who drive cars or golf carts, and those who are pregnant or breastfeeding are not allowed to drink alcohol.



海鮮三色丼 小鉢·味噌汁

Seafood don(Sashimi rice bowl) With Side dish and miso soup

1,990円(税込)

1,990yen (tax-included price)

ねぎ塩牛タン膳 スペイン産牛タン肉使用 ご飯・味噌汁

Beef tongue with salt and green onions Japanese-style set menu meal Made with Spanish beef tongue With rice and miso soup

2,390円(稅込)

2,390yen(tax-included price)



*ご飯おかわりプラス200円(税込)

*Another rice. plus 200 yen



当店で使用している米は、全て国産です。本掲示物は農林水産省の指導により米トレーサビリティ制度に基づくものです。 食物アレルギーをお持ちのお客様へ 特定の食べ物にアレルギーのあるお客様はお気軽に係りの者にお尋ねください。



未成年者の方及びお車やゴルフカートを運転される方の飲酒はお断りさせて頂いております。

Minors, those who drive cars or golf carts, and those who are pregnant or breastfeeding are not allowed to drink alcohol





イカの漁師漬け 1,100円(税込)

Squid Okizuke 1,100yen(tax-included price)



おつまみメニュー

Bar snacks menu

食事付のお客様がこちらの商品を 単品でのご注文の場合、一品のみとなりますので 予めご了承くださいませ。

If customers with meals order this product separately, As it becomes only one article Please note in advance.



さつま揚げ 990円(税込)

Deep-fried fish cake 990yen (tax-included price)



桶盛り枝豆 490円(税込)

Edamame 490yen (tax-included price)





イカの塩辛 590円(税込)

Salted squid 590yen (tax-included price)



オニオンスライス 690円(税込)

Onion slices 690yen (tax-included price)



ドリンクメニュー

※ビジター様のボトルキープのサービスは行っておりません。予めご了承ください。 We do not offer a bottle keeping service for visitors. Please note in advance.

焼酎・サワー各種〈Shochu·sour〉 生ビール〈Beer〉

760円(税込)



940円(稅込)

一番札	麦焼酎	760円(税込)	アサヒスーパードライ(小)	730円(税込)
HIBANFUDA	barley shochu		Asahi Super Dry (Small)	

海童 芋焼酎 KAIDO potato shochu 760円(税込) アサヒスーパードライ(中) 940円(税込)

760円(税込) アサヒスーパードライ(大) 1,250円(税込) レモンサワー Asahi Super Dry (Large)

Shochu and Oolong Tea

グレープフルーツハイ 760円(税込) Shochu and grapefruit

各 大ジョッキ 1,100円(税込)

日本酒 (Sake)

ウーロンハイ

日本酒1合(常温·熱燗) 710円(稅込)

Sake 1 go (Warm sake · Hot sake)

1,210円(稅込) 冷酒(300ml) Sake 1 go (300ml)

ウイスキー〈Whisky〉

ブラックニッカ〈BLACK NIKKA WHISKY〉

瓶ビール 〈Bottled beer〉

アサヒドライゼロ DRY ZERO 590円(税込)

アサヒスーパードライ

ウイスキー(シングル)

ワイン〈Wine〉 ウイスキー(ダブル) 1,100円(稅込)

グラスワイン(赤・白) Glass of wine (Red·White) 790円(稅込)

ボトルワイン(赤・白) 3,190円(税込) ハイボール Whisky and soda

ハイボール(大)

770円(稅込)

710円(稅込)

1,150円(稅込)

ランチタイム期間限定 250円 総

ご提供はセルフサービスとなります

[Lunch only] All you can drink menu(soft drinks only)250yen(tax-included price) *Drinks will be self-service

> 未成年者の方、及びお車やゴルフカートを運転される方の飲酒はお断りさせて頂いております。 ※妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。 ※お酒は楽しく適量。