

馬刺し

熊本古閑牧場より直送される純国産の馬刺しは天下一品です。美容にも良いと言われ、ヘルシーで栄養価が高いのが特徴。口の中でとろける感じの肉質は、他では絶対味わえません！



熊本古閑牧場の
日本一の馬刺し 1,280円（税別）

「ふたえご」(アバラの部位)、「もも」、「たてがみ」の3種盛り。

満腹でも食べたい! 個性溢れる満足の一杯

めごはん



黒毛和牛の贅沢お寿司 920円（税別）
和牛の希少部位「トウガラシ」を使用した贅沢なお寿司です。



贅沢な逸品 穴井 1,300円（税別）
旨みたっぷりの穴子をふんわり上品に焼き上げました。

自慢の割烹料理を大切に丁寧に仕上げました

伝統料理



ヘルシー
旬野菜の
炊き合わせ

素材にこだわった旬の野菜を上品に炊き上げました。

680円（税別）



茄子田楽

こだわりの自家製田楽味噌で味わう揚げたてのナスをお楽しみください。

580円（税別）



自家製
胡麻豆腐

舌触りが滑らかになるまで胡麻を念入りに磨り潰し、冷やし固めました。

520円（税別）

日本一の馬刺しのユッケ

馬肉の新鮮な脂ととろけるような卵黄が混ざり合い、上品で濃厚な甘みを味わえます。

680円（税別）



匠のうな重

創業から追い足している京ひろ秘伝の甘辛タレが人気です。
※提供時間約40分

2,800円（税別）



具材たっぷり茶碗蒸し 580円（税別）

下津井タコの柔らか煮 680円（税別）

煮タコのおつまみから揚げ 680円（税別）

京ひろ秘伝の鰻の蒲焼・白焼き 2,400円（税別）

岡山特産幻の黄ニラ出汁巻き 680円（税別）

伝統の出汁巻き玉子

しっかりと出汁をきかせ、しっとりふわっと丁寧に焼き上げました。

620円（税別）



薬焼きローストビーフ丼 1,280円（税別）
柔らかく口の中でとろけるサーロインを蒸し焼きにローストビーフに仕上げ、風味付けに薬焼きにしました。



IOC(I石焼き、Oおにぎり、C茶漬け) 580円（税別）
おにぎりの素揚げ・天ぷら1種ずつをあつあつの石鍋に入れて、こだわりの出汁をかけたお茶漬けです。



海老出汁コラーゲンそうめん 720円（税別）
海老と鮮魚のアラをじっくりと煮込んだコラーゲンたっぷりのスープでいただく贅沢なそうめんです。



出汁が決め手!
ほっこり笠岡煮麺
(冬季限定)

豊かな風味な小麦の香りです。

720円（税別）

さっぱり夏のそうめん (夏季限定) 520円（税別）

ご飯(岡山県産コシヒカリ) 300円（税別）

自家製焼きおにぎり 480円（税別）

鱈の出汁茶漬け 580円（税別）

汁物(日替わり) 200円（税別）

旬のアラ汁 380円（税別）

※掲載写真は全てイメージです。※表示価格には消費税は含まれておりません。