



農園バーニャカウダ

980円（税別）

濃厚な手作りバーニャソースで
地元の新鮮な生野菜を
お召し上がりください。



新鮮野菜と地産地消にこだわった割烹バル洋風前菜

お野菜と前菜



手作りポテトサラダ

セルフで混ぜて楽しむサラダです。

550円（税別）



蕁焼きの生春巻き

日替わり鮮魚の蕁焼きを生春巻き
で包み、ゆずこしょうジュレでお楽
しみください。

680円（税別）



牛たたきのカルパッチョ

オレンジジュレをかけてサッパリと
お楽しみください。

580円（税別）

蕁焼きローストビーフのサラダ

980円（税別）

旬魚のカルパッチョ

780円（税別）

お酒のお供にピッタリな一品

酒の肴



海鮮ユッケ

旬の鮮魚と卵黄の濃厚
な甘みを味わえます。

580円（税別）



トマトキムチ

丸ごとトマトとキムチとの
相性抜群の風味をお楽
しみください。

580円（税別）

岡山県産 連島ごぼうのから揚げ

480円（税別）

カマンベールチーズの蕁焼き

480円（税別）

瀬戸内旬魚のなめろう

480円（税別）

旬の食材と熟練職人の技をお楽しみください

煮・焼・揚



牛のレアカツ（焦がしバターソース or 伝統の田楽味噌タレ） 1,280円（税別）

レアな食感が楽しめる揚げたての牛カツに濃厚なソースをかけてお召し上がりください。



海老と帆立のきのこ包み焼き（海鮮ディップ添え） 680円（税別）

海鮮ときこの旨みがたっぷりの一品です。



柔らか塩麹ポーク 780円（税別）

塩麹に漬けて焼いた柔らかい豚肉にパプリカとアボカドソースを添えました。



炙りすき焼き 680円（税別）

すき焼き風にさっと炙った牛肉を玉子に絡めてお召し上がりください。



精進水餃子

高野豆腐や揚げが
入ったヘルシーな水
餃子です。

480円（税別）



旨辛麻婆 揚げ豆腐

熱々の麻婆あんを揚げ
豆腐にかけました。

720円（税別）



自家製カニ

クリームコロッケ

揚げたてで衣はサクサ
ク、中は蟹の旨みたっ
ぷりのクリーミーな食
感です。

720円（税別）

季節の天ぷら盛り合わせ

980円（税別）

和ひーじよ（明太子 or 瀬戸内海鮮）

680円（税別）

備中高原鶏黒酢のチキン南蛮

680円（税別）

牛ステーキ 自家製オニオンソース

980円（税別）

じっくり煮込んだ牛すじの赤ワイン煮

980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。