

串揚げとアヒージョ

ふ
わ
り



lunch

11:30~15:00
(L.O.14:30)

dinner

17:30~21:00
(L.O.20:30)

Drinks

お飲み物

ビール

生ビール サッポロ 600

ハイボール

角/デュワーズ ソーダ 600
ジンジャー/コーラ 800

焼酎

麦焼酎 いいちこ 500
中々 800
芋焼酎 黒霧島 500
白霧島 500
赤霧島 700
茜霧島 800
黒糖 れんと 600
紫蘇 鍛高譚 600

ジン

翠 ソーダ 600

チューハイ

プレーン/レモン/ライム/グレープ 500
フルーツ/巨峰/梅/トマト/カルピス
/沖縄県産シークヮーサー/青りんご

果実酒

梅酒 小正の梅酒 600
鍛高譚のしそ梅酒
ゆず酒 600

カシス

オレンジ/ソーダ/ウーロン茶 700

ワイン

グラス 600

ノンアルコール

サッポロビール 500

ソフトドリンク

ウーロン茶/オレンジジュース/カル
ピス/コーラ/ジンジャーエール 400

Kushiage

串揚げ

おまかせ盛り

おすすめ

5本盛り	1,200
10本盛り	2,500

牛 豚 鶏

豚ロースのレタス巻き	300
豚ヒレ	300
但馬鶏モモからあげ	300
但馬鶏ササミ	300
但馬鶏ササミ大葉	350
但馬鶏ササミチーズ	350

魚 介

エビ	300
ホタテ	300
キス大葉	300



さめても美味しい!
揚げ物に最適な「こめ胚芽油」使用

野菜

玉ねぎ	200
長芋	200
じゃがいも	200
レンコン	200
エリンギ	200
かぼちゃ	200
ズッキーニ	200
マッシュルーム	200

その他

カマンベール	300
半熟うずらベーコン	200
ポテサラベーコン	300

お好みで、串揚げに合うバジルソースもあります。
沖縄県の契約農家栽培のバジルとマカダミア
ナッツオイルを使用した自家製ソースは、また
違った味わいをお楽しみいただけます。
スタッフまでお声掛けください。



Garlic Oil Dish

アヒージョ

店長のきまぐれアヒージョ(バゲット4枚付) 800
キノコ類のほかに店長セレクトの具材が2種類入ります。

ふわりアヒージョ(バゲット4枚付) 1000

ヘルシーオイルを使用したオリジナルアヒージョです。
マッシュルーム、エリンギの他に2種類の具材を自由に
選べます。

選べる具材 以下より、2種類お選びいただけます。

- ホタテ
- エビ
- ズッキーニ
- じゃがいも
- カマンベールチーズ

■ 半熟うずら(数量限定)



ごめ胚芽油と
アボカドオイルを
ブレンド!

Ala carte

一品料理



自家製ドレッシングのふわりサラダ 800
～アマニ油がけ～

アマニ油 こめ胚芽油 アボカドオイル

体にいい油だけを使ったオリジナルドレッシングと、レタスと国産大豆のお豆腐のサラダです。



トマトとモッツァレラのカプレーゼ 900

マカダミアナッツオイル

契約農家栽培のバジルと、マカダミアナッツオイルを使った自家製バジルソースを使用しています。

おすすめ



マヨネーズから手作りのあご出汁 300 かおるポテトサラダ

こめ胚芽油

マヨネーズは「オクノの卵」とこめ胚芽油を使用した
自家製です。ふわりとあご出汁も香る、こだわりの一品。

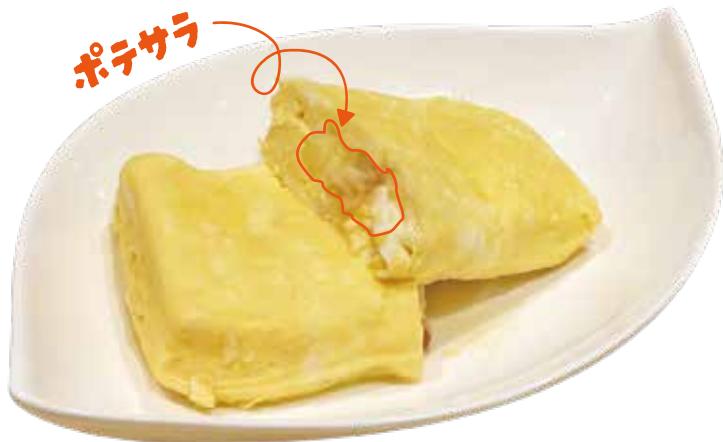
おすすめ



博多あご出汁たっぷりのだし巻き卵 800

こめ胚芽油

「オクノの卵」と博多あご出汁を使用した、店長の特製
だし巻き卵です。



ポテサラをまいちゃつただし巻き卵 1000

こめ胚芽油

ふわり特製のポテトサラダを博多あご出汁たっぷりの
だし巻き卵でくるんとまいちゃいました！

フライドポテト 400

こめ胚芽油

冷やしトマト 400

冷奴 トッピングは以下の2種からお選びください。 400

- ①高知おかず生姜
- ②サクサクしょうゆアーモンド

Dessert

デザート



ひとつくちごま団子

400

こめ胚芽油

体にいい油だけを使ったオリジナルドレッシングと、レタスと国産大豆のおぼろ豆腐のサラダです。



すこ～しあまめの揚げパン

400

こめ胚芽油