

FOOD MENU

ラストオーダー フード20:30 / ドリンク21:00 クローズ21:30

ジビエ

くさみがなく、高タンパクで低脂質。
野山をかけた鹿たちの旨味が凝縮。
西粟倉近郊でとれた鮮度の高いお肉。

鹿肉のコロコロステーキ (単品)	800
鹿肉の焼肉丼	1,200
鹿肉ミートパスタ (岡山富士麺ず工房の生麺) 1,000/大盛り (麺2倍) +400	

NEW 鹿のレバー (肝臓) 680
女性に嬉しい鉄分満点。

NEW 鹿のハツ (心臓) 730
ジューシーこりこり食感がお酒とよく合います。
塩こうじとごま油のたれでお召し上がりください。

単品おつまみ

定番 鶏の唐揚げ 500/大盛り650
ソースをお選びください。
・たまねぎはちみつソース ・四川だれ (+50円)

豚フィレカツ 700
ソースをお選びください。
・自家製トマトソース ・おこのみソース

本日のサラダ 500/ミニ300

人気 ねぎだれ油淋鶏 (ユーリンチー) 780

人気 気まぐれピザ 780~
(内容はメニュー黒板をご覧ください)

フライドポテト 400

ミックスナッツ&フルーツ 350

マカダミアナッツ 500

ごはんセット 500
ごはん+味噌汁+今日の一品+おつけもの
大盛り+100 / 生卵+80

ごはんもの

平日限定メニュー

元湯の親子丼	800/ミニ600
四川風親子丼	850/ミニ650/さらに激辛+100
フィレカツ丼	900/ミニ700
チキンとアーモンドのカレー	900
ごはん大盛り	+100
卵かけごはん 美作ほっこり村農園無投薬	230
白ごはん (単品)	150
大盛り白ごはん (単品)	200
お味噌汁 自家製味噌	230

おはすび

西粟倉産米あきたこまち使用。
木の端材を使い、おくどさんで
炊いています。

塩むすび 160

おかかむすび 180

梅干しむすび 片山農園の梅干し 200

荳胡麻 (えごま) 油むすび 無農薬生搾り 230
西粟倉ablabo.さんのオイル使用

甘いもの

本日のおやつ

(今日はどんなおやつかな?)

レジあたりのメニュー黒板をご覧ください)

かぼちゃのチーズケーキ (1/8カット) 450

イートインとテイクアウトで価格は同じです。メニューは全て税込表示です。

DRINK MENU

ビール

お風呂あがりは
とりあえず、これ！

生ビール	500
中瓶ビール	600
旅するビールシリーズ	800~
ノンアルコールビール	300

カクテル

自家製ジンジャーシロップを使用 /

モスコミュール / シャンディガフ	各 600
ジントニック	600
ラムトニック	600
ラムソーダ	500
ハイボール	500
マリブビーチ (ココナッツ/オレンジ)	500
マリブパイン (ココナッツ/パイン)	600
パッサパイン	600
マンゴヤンオレンジ	500
マンゴヤンソーダ	500
カシスオレンジ	500
カシスソーダ	500
カルーアミルク	600
照葉樹林 (抹茶/ウーロン茶)	500

日本酒

武蔵の里 黒ラベル (岡山)

定番 やや辛口。さらとした口当たりで、料理によく合います。長年愛されている、地域の味。
240
ショット 1合 580

西粟倉の酒屋「酒うらら」セレクト /

玉櫻 (島根)

季節 地味だけど滋味あふれる、昆布出汁のようなお酒。熱々お燗でだらだらのみましよう。

日置桜 くろぼく強力 (岡山)

季節 しっかり熟成してこなれた味。身体に染みこんでいきます。
400
ショット 1合 800

梅酒「野花」(鳥取) (ロックorお湯割り) 600

熟成梅なので、梅とお酒が馴染んで一体感があります。そしてすごい梅感。

ワイン・焼酎

赤/コート・デュ・ローヌ・ルージュ (フランス)
丸みのある口当たりのオーガニックワイン。柔らかなタンニン。ベリー系果実の凝縮した旨味とミックススパイスが香る。
ボトルのみ 2,500

白/ピエドラ デル マル (スペイン)
柑橘系フルーツのフレッシュなアロマ。魚介類との相性が良い。
ボトルのみ 2,500

焼酎(麦・芋) (ロックor水orお湯割り) 400

コールド

アイスハンドドリップコーヒー 450
じっくりドリップして、冷やすので、少しお時間いただきます。

自家製辛口ジンジャーエール 450

オーガニックソーダ ピンクグレープフルーツ 700

みかんジュース 200

りんごジュース 200

パイナップルジュース 200

牛乳 / 無調整豆乳 200

トニックウォーター 200

ウーロン茶 200

ホット

牛乳を使ったメニューは、豆乳に変更できます。

ハンドドリップコーヒー

注文をお受けしてから挽いて、心をこめてお淹れします。

しっかり系 プシブシーナコーヒー (高松) 400

豊富なコクと上品な酸味苦味、バランスの良い深煎り。

すっきり系 アロマコーヒー (岡山) 450

果実や蜂蜜を思わせる、フローラルで爽やかな浅煎り。

自家製シロップのホットジンジャー 450

有機紅茶のチャイ (無農薬無化学肥料) 550

有機紅茶 (無農薬無化学肥料) 400

オーガニックココア 500

ハーブティ カモミール&ラベンダー / カモミール 400

ルイボスティ 400

ホットミルク 150

ソイホットミルク 150