

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。

- 鹿肉のロースト (15分ほどお時間頂きます) 1,500
- 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)

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

枝豆 300

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
- 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
- おさじのスープ (にんじん/じゃがいも) 400

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