

# **Cold Appetizers**

冷製前菜

1 ポテトサラダ Potato Salad	¥ 770
2 野菜スティック Vegetable Sticks	¥ 880
3 真蛸とセロリのマリネ Octopus and Celery Marinated Salad	¥ 880
4 地元野菜のフレッシュ彩りサラダ しいた	:けドレッシング





Fresh Local Vegetable Salad with Shiitake Dressing



¥880



# **Hot Appetizers**

温製前菜

The same	ガ―リックシュリンプ Garlic Shrimp	¥ 1,320
	マッシュルームと小海老のアヒージョ Shrimp & Mushroom Ajillo	¥990
	真蛸のアヒージョ Octopus Ajillo	¥1,320









4 チキンとガーリックバターのオーブン焼き Oven-baked Chicken with Garlic Butter ¥880 5 真蛸のグリル Grilled Octopus ¥ 1,870 6 豊後どりの特製からあげ Half ¥ 600 / Regular ¥ 1,210 Special Fried "Bungo" Chicken 7 フライドポテト French Fries ¥ 660



トリュフ Truffle

+ ¥110

+ ¥110

サワークリーム Sour Cream

バター醤油 Butter Soy Sauce + ¥110



3



## YOKO TUNA

豊後まぐろ ヨコヅーナ

1 豊後まぐろのお造り
Sashimi of "Bungo" Tuna ¥ 1,650

2 Takka特製まぐろ丼

Takka's Special Tuna Rice Bowl ¥1,870

3 豊後まぐろのタルタル バケット添え
"Bungo" Tuna Tartare with Baguette ¥990

4 豊後まぐろのカルパッチョ *"Bungo" Tuna Carpaccio* ¥1,650





2







### まぐろ料理とご一緒に!

### まぐろに合う焼酎

まぐろに合う焼酎として開発された TUNACHU(つなちゅう)。麦の風味が 心地よく、焼酎グラスでゆっくりとロッ クで。また、炭酸割りをすることで香り が立ち、より焼酎の風味を感じやすく なります。



麦焼酎 TUNACHU Barley Shochu TSUNACHU

グラス Glass ¥ 650



4 豊後まぐろ南蛮

Fried "Bungo" Tuna with Sweet & Spicy Sauce ¥ 2,420

5 豊後まぐろのグリル

Grilled "Bungo" Tuna ¥ 2,200





心を込めた、安心・安全のマグロ



世界初の技術と方法で育成



上質な赤身と、極上トロが自慢

大分県津久見市沖の豊かな海で丁寧に育てられた 最高級の養殖クロマグロ。 脂のりと赤身の旨味のバランスが絶妙で とろけるような口当たりが魅力です。

A premium farm-raised bluefin tuna carefully cultivated in the rich waters off Tsukumi, Oita.

It offers a perfect balance of rich fat and savory red-meat flavor, with a melt-in-your-mouth texture.



# Main Dish

メインディッシュ

1 豊美牛ランプのグリル 3種のお味で(	ニラソース・カボス塩・カボス胡椒)
Grilled "Toyomi" Beef Rump with Three Sauces (Leek Sauce / Kabosu Salt / Kabosu Pepper)	¥ 3,850
2 奥豊後豚のスペアリブ "Oku-Bungo" Pork Spare Ribs	¥ 1,650
3 奥豊後豚ロース肉のグリル Grilled "Oku-Bungo" Pork Loin	¥ 1,760













4	骨付きチキンのコンフィ Bone-in Chicken Confit	¥2,180
5	豊後どりもものグリル ジャンボしいたけ添え Grilled "Bungo" Chicken with Jumbo Shiitake	¥ 1,820
6	オリジナルハンバーグ Original Hamburger Steak	¥1.870

ライス Rice ¥220 パン Bread ¥220



# Pasta / Dessert

パスタ/デザート

Ice cream of the Day

1 本日の生パスタ(内容はスタッフにお尋ねくださ Fresh Pasta of the Day (Ask our staff for details.)		0
2 お子様ランチ Okosama Lunch (Kids' Meal)	¥880	0
3 チョコバナナサンデー Chocolate Banana Sundae	¥83(	0
4 本日のアイスクリーム		

## Softdrink yakkuya



¥550



### Coffee & Tea コーヒー/紅茶

コーヒー(ホット/アイス) Coffee (HOT/ICE)	¥ 450
紅茶(ホット/アイス) Tea (HOT/ICE)	¥ 450
カフェラテ(ホット/アイス) Cafe Latte ( HOT / ICE )	¥ 450

## Alcohol s酒



### Beer E-N

サントリー ザ・プレミアム・モルツ 〈香るエー	ル〉
SUNTORY The Premium Malt's Kaoru Ale	¥ 550
ノンアルコールビール(オールフリー)	
Non-alcoholic beer (Suntory All Free)	¥ 500



## Whiskey >12#-

角ウイスキーロック KAKU on the rocks	¥ 500
角ハイボール KAKU Highball	¥ 500
ジンジャーハイボール Ginger ale Highball	¥ 600
コークハイボール Coke Highball	¥ 600
知多 (ロック/水割り/ソーダ割り) CHITA (On the rocks / With water / With soda) —	−¥1,000
山崎 (ロック/水割り/ソーダ割り) Yamazaki (On the rocks/With water/With soda)	-¥1,200



## Sour #7-

かぼすサワー Kabosu Sour	¥ 600
レモンサワー Lemon sour	¥ 500
しょっぱい梅サワー Pickled Plum Sour	¥ 500
ホワイトサワー White Sour	¥ 500
翠ジンソーダ Gin Soda	¥ 500
翠ジンロック Gin on the rocks	¥ 500



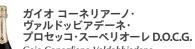
## Wine 717

スパークリングワイン グラス Sparkling Wine (Glass)	¥ 650
白ワイングラス White Wine (Glass)	¥ 500
赤ワイン グラス Red Wine (Glass)	¥500

## **Bottle wine**

ボトルワイン





Gaio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

¥7,000 グレラ 100%







## Shochu Glass 焼酎 [グラス]



TUNACHU

¥650 TSUNACHU

まぐろに合う焼酎。麦の風味が心 地よく、焼酎グラスでゆっくりと ロックで。また、炭酸割りをするこ とで香りが立ち、より焼酎の風味を感じやすくなります。



Iki Island

佐賀 SAGA 長崎

NAGASAKI

麦|Barley

西の星 Nishinohoshi

¥500

大麦の新品種「ニシノホシ」を 原料に麹の技を傾けてじっく り醸しました。スッキリした香 り、シルクを想わせる滑らかな **峄越**し。

福岡

**FUKUOKA** 

鹿児島

KAGOSHIMA



麦 | Barley

兼八 Kanehachi

¥700

代々受け継がれてきた伝統の 技で、麦本来の香りと味を最大 限に引き出すよう努力し、既存 の麦焼酎とは一線を画す香ば しい麦の香りと深みある味が楽 しめる本格派麦焼酎です。



大分 OITA

熊本 KUMAMOTO.



麦 | Barley

二階堂 Nikaido

¥500

原材料も麹も麦100%の焼 酎。減圧蒸留により焼酎のク セを抑え、麦の甘みを十分に 引き出しました。



¥700

「吟香鳥飼」の生命は華やかな香りと柔らかな味わいに あります。それは、蒸留酒のための吟醸麹づくり技術と 自家培養の酵母によって生まれました。豊かな吟醸香を お楽しみください。

13 Shiro ¥500 どんな料理にも合い、素材 本来の良さや味わいを引き 出す食中酒。上品な香りと 軽やかな口当たり、そして透 明感のあるすっきりとした 味わいの淡麗タイプ。



宮崎

MIYAZAKI

芋 | Potato

赤霧島 Akakirishima

¥500

紫芋「紫優(ムラサ キマサリ)」を原料 に使用した本格芋 焼酎。後を引くよう なあまみと気高い 香りが特徴です。



芋 | Potato

KIRISHIMA No.8 KIRISHIMA No,8

¥500

果実香を豊富に生み出す さつまいも「霧島8」を使 用。マスカットやみかんを 思わせる、新鮮な果実感 が特徴の本格芋焼酎です。



芋 | Potato

DAIYAME DAIYAME ¥500

「香熟芋」で什込んだ本格芋焼酎。ラ イチのような華やかな香りが驚くほど 広がります。甘くまろやかな味わいと キレの良い後味が特徴です。華やか な香りを楽しみつつ食中酒として美 味しく飲み続けられる酒質設計です。



芋 | Potato

魔王 Mao

¥ 1,000

熟成酒ならではの飲みあきの しない穏やかな風味が、グラ ス越しに時の雄大さを知る。 華やかに香り立ち、豊かな余 韻を残す酒。まさに名門の粋。 今宵も受け継がれるロマンの 一滴をお楽しみください。

飲み方 How to drink

ロック/水割り/ソーダ割り On the rocks / With water / With soda



日本酒 [グラス・徳利 (2合)]

## 利き酒三昧

Sake Tasting Set

60ml×3種

 $(3 \text{ kinds} \times 60 \text{ml each}) \quad \text{ } \neq 1,200$ 



#### ちえびじん純米酒

Chiebijin Junmai

米を磨かなくても洗練された味 わいを!地元大分県杵築市産の 飯米「ヒノヒカリ」を使用。お米 の旨味を感じながら食事を楽し んでください。

グラス Glass ¥ 800 徳利 Sake Bottle - ¥ 1,500



#### 歷來季 特別統米酒

Takakiya Tokubetsu Junmai 山田錦と大分県産のヒノヒカリを用 い、食とのバランスを考えたスマートな中に旨みとキレを両立

させた純米酒です。

グラス Glass ¥ 850 徳利 Sake Bottle ¥ 1,600



#### KUNCHONEXT推到大入 KUNCHO NEXT Omachi Hi-ire

「芳醇な飲み飽きしない食中 酒 | 日本最古の酒米・雄町を使 用、ドライな辛口タイプで骨太の 旨みを感じる味わい。

グラス Glass ¥850 徳利 Sake Bottle --- ¥ 1,600





#### 大他酒选 **忍笑み 純米酒**

Daichi Shuzō Hanaemi Junmai

昔ながらのどっしり系純米酒。ど こか懐かしさを感じる昔ながら の辛口純米酒。

グラス Glass ---¥ 800 徳利 Sake Bottle ¥ 1,500



#### 大地酒选 **怎笑み 純米吟醸**

Daichi Shuzō Hanaemi Junmai Ginjo

柔らかな風味、芳醇旨口タイプ。 シャープなキレも合わせ持ちク リーム系パスタなどの洋食やカ キに良く合います。

グラス Glass ---¥ 900 徳利 Sake Bottle --- ¥ 1,700



#### 大他酒选 **忍笑み 純米大炒醸**

Daichi Shuzō Hanaemi Junmai Daiginjo

上品な香り、優しく柔らかな甘み を持つ芳醇な味わい。様々な食 材と合わせやすく特にチーズや フルーツとも相性が良い。

グラス Glass ¥ 1,200 徳利 Sake Bottle ¥ 2,200



#### 和香牡丹八蝶山田錦

Wakabotan HACYO Yamada Nishiki

伝統的な日本酒造りを継承し醸 造設備や技術の向上と共に、お コメの品種の特徴を引き出す最 大の醸造は何かを追求した逸品 です。

グラス Glass — ¥ 1,200 徳利 Sake Bottle --- ¥ 2,200