



Cold Appetizers

冷製前菜

- 1** 野菜スティック
Vegetable Sticks ¥ 880
- 2** 自家製のりまきポテトサラダ
Homemade Nori-wrapped Potato Salad ¥ 650
- 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

- 1** ガーリックシュリンプ
Garlic Shrimp ¥1,320
- 2** マッシュルームと小海老のアヒージョ
Shrimp & Mushroom Ajillo ¥990
- 3** 真蛸のアヒージョ
Octopus Ajillo ¥1,320





5

- 4** チキンとガーリックバターのオープン焼き ¥ 880
Oven-baked Chicken with Garlic Butter
- 5** 真蛸のグリル ¥ 1,870
Grilled Octopus
- 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 ¥ 660
French Fries

フライドポテト オプション	French Fries Options
● トリュフ <i>Truffle</i>	+ ¥110
● サワークリーム <i>Sour Cream</i>	+ ¥110
● バター醤油 <i>Butter Soy Sauce</i>	+ ¥110



6



7

Hot Appetizers

※写真はイメージです。 ※表示価格はすべて税込です。 *Image is for illustration purposes. *All prices include tax.



1

YOKO TUNA

豊後まぐろ ヨコザーナ

- 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



3



4



4



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



5

- 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** 心を込めた、安心・安全のマグロ
- 技** 世界初の技術と方法で育成
- 体** 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.



1

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



2



3



4



5



6

- 4** 骨付きチキンのコンフィ ¥2,180
Bone-in Chicken Confit
- 5** 豊後どりもものグリル ジャンボしいたけ添え ¥1,820
Grilled "Bungo" Chicken with Jumbo Shiitake
- 6** オリジナルハンバーグ ¥1,870
Original Hamburger Steak

ライス	Rice	¥220
パン	Bread	¥220

※写真はイメージです。 ※表示価格はすべて税込です。 *Image is for illustration purposes. *All prices include tax.



Pasta / Dessert

パスタ / デザート

- 1 本日の生パスタ (内容はスタッフにお尋ねください。)
Fresh Pasta of the Day (Ask our staff for details.) ¥ 1,200
- 2 お子様ランチ
Okosama Lunch (Kids' Meal) ¥880
- 3 チョコバナナサンデー
Chocolate Banana Sundae ¥830
- 4 本日のアイスクリーム
Ice cream of the Day ¥550

Softdrink ソフトドリンク



- オレンジジュース Orange Juice ¥ 450
- アップルジュース Apple Juice ¥ 450
- ジンジャエール Ginger Ale ¥ 450
- コーラ Coca Cola ¥ 450
- ウーロン茶 Oolong tea ¥ 450

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 お酒



Beer ビール

- 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 ウイスキー

- 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 サワー

- 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 ワイン

- 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

Sparkling スパークリングワイン



ジャラリッジ・
ジュニア・スパークリング
JARRAH RIDGE Jr. Sparkling
¥3,000



シャルドネ 77% | ピノ・ノワール 23%



ガイオ コーネリアーノ・
ヴァルドッピアデーネ・
プロセッコ・スーペリオレ D.O.C.G.
Gaio Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G.
¥7,000



グレラ 100%

White 白



ジャラリッジ・
クラシック・ホワイト
JARRAH RIDGE Classic White
¥3,000



シャルドネ 91% | ソーヴィニヨンブランとセミヨン 9%



ジャラリッジ・カッテ・
クラシック・ホワイト
JARRAH RIDGE
KATTE Classic White
¥5,000



ソーヴィニヨン・ブラン 91% | シャルドネ 9%



ベラリッジ・エステート・巨峰 NV
BELLA RIDGE
ESTATE Kyoho NV
¥7,000



巨峰100%

Red 赤



ジャラリッジ・
クラシック・レッド
JARRAH RIDGE Classic Red
¥3,000



メルロー75% | シラーズ15% | カベルネ・ソーヴィニヨン10%



エラスリス・アコンカグア・キュヴェ・
カベルネ・ソーヴィニヨン
ERRAZURIZ Aconcagua Cuvee
Cabernet Sauvignon
¥5,000



カベルネ・ソーヴィニヨン 100%



ジャラリッジ・ジン・
リザーヴ・シラーズ・ジンファンデル
JARRAH RIDGE Zin
Reserve Shiraz Zinfandel
¥7,000



シラーズ 50% | ジンファンデル50%

Shochu Glass

焼酎 [グラス]

麦 Barley **オススメ!**
TUNACHU
TSUNACHU ¥650

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。



吉崎島
Iki Island

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喉越し。



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。



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。



米 Rice
鳥飼 Tri kai
¥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。



米 Rice
しろ 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。



大分
OITA

熊本
KUMAMOTO

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。

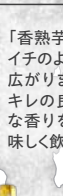


芋 Potato
KIRISHIMA No.8
KIRISHIMA No.8
¥500

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」で仕込んだ本格芋焼酎。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。



鹿児島
KAGOSHIMA

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

Sake Glass

日本酒 [グラス・徳利 (2合)]

利き酒三昧

Sake Tasting Set

60ml × 3種
(3 kinds × 60ml each) ¥1,200



ちえびん 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



鷹来屋 特別純米酒

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



KUNCHO NEXT 雄町火入

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



大地酒造 花笑み 純米酒

Daichi Shuzo 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



大地酒造 花笑み 純米吟醸

Daichi Shuzo 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



大地酒造 花笑み 純米大吟醸

Daichi Shuzo 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、おこめ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

大分の地酒

