

# FOOD MENU



表記の金額は全て税込価格です。 All listed prices are including tax.

## 国産牛ステーキサンド \*数量限定 ¥4,200

Domestically produced beef steak sandwich. Limited quantities.

極上の国産牛を贅沢に使用し、ジューシーな旨みをたっぷり閉じ込めたステーキサンドです。香ばしくトーストされたパンに、丁寧に焼き上げた柔らかいステーキを挟み、特製のソースで味を引き立てました。

A decadent steak sandwich crafted with premium domestic beef, bursting with juicy, savory flavor. Tender, perfectly grilled steak is nestled between freshly toasted bread and elevated with a signature sauce for an unforgettable taste.

## 国産牛串焼き \*数量限定 ¥2,000

Domestically produced beef, cooked on skewers. Limited quantities.

炭火で焼き上げた牛串は、香ばしさと国産牛ならではの柔らかさが特徴の逸品。当店で一番人気の一口で広がる日本の豊かな味わいをお楽しみください。

The skewered beef is grilled over a charcoal fire. It is a delicacy characterized by its aroma and a tenderness unique to domestically produced beef. It is the most popular menu item at our establishment. Please enjoy a rich flavor of Japan that will unfold in one bite.

## 薪火焼き芋 トリュフソルト ¥1,000

Wood-fire -Roasted Sweet Potato with Truffle Salt

ホクホクのさつまいもに、薪火の独特の香ばしさを纏わせた一品。さつまいもの濃厚な甘みに相性のよいトリュフソルトをまぶして仕上げました。じっくりと均一に熱を伝え、甘みが引き立ちます。表面はカリッと、中はしっとりクリーミーな食感です。

A fluffy sweet potato infused with the unique smoky aroma of wood-fire roasting. Topped with truffle salt, it perfectly complements the rich natural sweetness of the potato. The slow, even heat draws out its flavor, creating a crispy exterior with a moist, creamy center.

## 鰻の焼きおにぎり ¥1,000

Grilled Rice Ball with Eel

鰻のふっくらとした食感と甘辛いタレが、香ばしいおこげができた焼きおにぎりと絶妙にマッチします。香ばしさと濃厚な味わいが口の中で広がり、至福のひとときをお楽しみください。

Delicately tender eel, paired with a sweet-savory glaze, harmonizes beautifully with the crisp, smoky texture of a grilled rice ball. The combination of roasted fragrance and rich flavors fills your mouth, offering an indulgent moment of bliss.

## チキンフリット ¥500

Chicken fritters

ザクザク衣に包まれた鶏もも肉のチキンフリット。焦がし醤油にガーリックの効いた味付けでご用意しております。しっとり柔らかい食感とジューシーな旨味をお楽しみくださいませ。お酒のお供にオススメです。

Chicken fritters with crispy-battered chicken thigh. Prepared with a savory burnt soy sauce and garlic seasoning. Enjoy the moist, tender texture and juicy flavor. Recommended as a pairing with drinks.

## ブルーバース カレードーナツ ¥500

Bluebirds curry donut

外側はサクサク、中はふんわりのパン生地に特製カレーを詰めました。ワンハンドで食べられる日本独自の総菜パンです。お子様でも食べられる辛さです。

A crispy exterior with a fluffy bread interior filled with our special curry. A uniquely Japanese savory bread you can enjoy with one hand. Mild enough for children to enjoy.

## 串カツ 金山寺味噌のソース ¥1,000

Kushikatsu with Kanayama miso sauce

大阪のソウルフード串カツを、金山寺味噌のソースでお楽しみいただけます。金山寺味噌は、近畿地方で主に食べられる「そのまま食べるおかず味噌」として特化しているのが特徴です。

Enjoy Osaka's soul food, kushikatsu, with Kanayama miso sauce. Kanayama miso is characterized by being a type of "ready-to-eat side dish miso" that is primarily consumed in the Kinki region.

## 薪焼き枝豆 ¥500

Wood-fired edamame

昆布や鰹節などでとった出汁を枝豆に数日味を染み込みさせた逸品。薪火で焼くことで、枝豆の外皮がほんのり焦げ、スモーキーな香りがプラスされます。自然な甘みと旨味をお楽しみください。

A delicacy where the flavor of broth made from kombu seaweed and bonito flakes is infused into the edamame over several days. By grilling over a wood fire, the edamame's skin becomes lightly charred, adding a smoky aroma. Enjoy the natural sweetness and umami.

## 宇治抹茶ときな粉のわらび餅 ¥600

Uji matcha and soybean flour warabi mochi

柔らかく口どけのよいわらび餅は、京都「宇治」の抹茶と特製きな粉をかけてご用意いたしました。濃厚な黒蜜をかけてお召し上がりください。

Soft, melt-in-your-mouth warabi mochi is served with matcha from Uji, Kyoto, and special soybean flour. Enjoy it with a rich black sugar syrup.

## パティシエ特製 エクレア ¥600

Pastry chef's special eclair

ワンハンドで食べられるスイーツをご用意いたしました。

We've prepared a dessert that you can enjoy eating with one hand.