

# モーニング 午前9:00～10:30

## ◆朝定食

500円

焼き魚、卵焼き、小鉢、ご飯、  
あおさ汁、お漬物



## ◆朝うどん

500円



## ◆朝カレー

500円

あおさ汁付き



## ◆洋食

3種からお選びください

500円

### たまごサンド

たまごサンド、サラダ、ドリンク  
(コーヒー、オレンジ、アップル、カルピス)



### ロールドッグ

ロールドッグ、ドリンク  
(コーヒー、オレンジ、アップル、カルピス)



### あんバターサンド

あんバターサンド、サラダ、  
ドリンク  
(コーヒー、オレンジ、アップル、カルピス)



\* 料金は消費税込みの価格です \*

# 定食 午前11:00～15:00

## ◆さんばーる御膳 2,500円

刺身盛り合わせ、エビフライ、白身魚フライ、タコステーキ、梅肉ポークの煮物、ご飯、あおさ汁、お漬物

刺身の種類や小鉢の内容は季節ごとの旬のものを使用するため、変更になる場合があります。



## ◆エビフライ定食 1,400円

エビフライ、ご飯、あおさ汁、小鉢、サラダ、お漬物



## ◆とんかつ定食 1,500円

とんかつ、ご飯、あおさ汁、小鉢、サラダ、お漬物

\* 天草梅肉ポーク使用



天草梅肉ポークとは抗生物質を使わず、梅肉エキスを飼料に混ぜて育てる完全無薬豚です。肉質は歯切れがよく、臭みがなく大変美味しいブランド豚肉です。



\* ご飯のおかわりは200円(税込)を券売機で再度お買い求めください。

\* 料金は消費税込みの価格です \*

# 丼もの 午前11:00～15:00

## ◆海鮮丼 1,600円

海鮮丼、あおさ汁、小鉢、お漬物



## ◆海鮮ユッケ丼 1,600円

海鮮ユッケ丼、長芋とろろ、あおさ汁、小鉢、お漬物



## ◆うに丼 2,200円

うに丼、あおさ汁、小鉢、お漬物



## ◆うに・いくら丼 2,300円

うに・いくら丼、あおさ汁、小鉢、お漬物



\* 料金は消費税込みの価格です \*

# 丼もの 午前11:00～15:00

## ◆ソースカツ丼 1,500円

ソースカツ丼、あおさ汁、  
小鉢、お漬物

\* 天草梅肉ポーク使用



## ◆おろしカツ丼 1,500円

おろしカツ丼、あおさ汁、  
小鉢、お漬物

\* 天草梅肉ポーク使用



天草梅肉ポークとは抗生物質を使わず、  
梅肉エキスを飼料に混ぜて育てる  
完全無薬豚です。肉質は歯切れがよく、  
臭みがなく大変美味しいブランド豚肉です。



\* 料金は消費税込みの価格です \*

# カレー 午前11:00～15:00

## ◆梅肉ポークカツカレー 1,500円

サラダつき

\* 天草梅肉ポーク使用



## ◆エビフライカレー 1,400円

サラダつき



## ◆カレー 750円

サラダつき



\* 料金は消費税込みの価格です \*

## めん類 午前11:00～15:00

◆肉うどん 700円



## お子様メニュー



◆お子様カレー (小学生以下) 550円

カレー、ハンバーグ、サラダ、デザート、ジュース



◆お子様うどん (小学生以下) 250円



\* 料金は消費税込みの価格です \*

## 単品・お飲み物 午前11:00～15:00

### 単品

◆車エビの煮付け (3尾入り) 800円

◆タコステーキ 900円

◆うに小鉢 天候等により入荷がない場合があります。 600円

◆丸鶏まん \*天草大王使用 400円

◆ライス (漬物つき) 200円

◆みそ汁 (天草産あおさ入り) 200円

### お飲み物

◆ホットコーヒー 350円 ◆オレンジジュース (100%) 300円

◆アイスコーヒー 400円 ◆アップルジュース (100%) 300円

◆コーラ 300円 ◆カルピス 300円

### アルコール

◆瓶ビール (中) アサヒ 600円

◆生ビール (中) アサヒ 600円

◆ノンアルコールビール アサヒ 450円



\* 料金は消費税込みの価格です \*

## 季節のメニュー

6月～9月末まで  
(水揚げの時期により変更する場合があります)

### ◆ハモカツ定食

1,800円

ハモカツ、あおさ汁、小鉢、  
ごはん、お漬物

\* 大矢野黄金ハモの使用

骨切りしたハモにパン粉をつけてフライにしました。天草産の塩とさっぱりとした「みずの果樹園の海風ドレッシングソース」でお召し上がりください。



### ◆ハモ南蛮定食

1,800円

ハモの天ぷら南蛮ソースかけ、  
あおさ汁、小鉢、ごはん、お漬物

\* 大矢野黄金ハモの使用

骨切りしたハモをサクサクに揚げて、上天草産「あまくさ晩柑」の100%果汁と皮を使用した、爽やかな風味のオリジナルのポン酢をあんかけ風に仕上げました。



### ◆ハモ天丼

1,500円

ハモ天丼、あおさ汁、  
小鉢、お漬物

\* 大矢野黄金ハモの使用

ハモの天ぷら盛り合わせ単品もございます。

1,200円



大矢野黄金のハモはプランクトンが豊富な不知火海でとれるハモは黄金色をしているから「黄金のハモ」と呼ばれ、豊洲市場や関西で高い評価をいただいています。

\* 料金は消費税込みの価格です \*

## 季節のメニュー

10月～  
(水揚げの時期により変更する場合があります)

### ◆真鯛とえびの天丼

1,500円

10月～5月末まで

真鯛天2枚、えび天2枚、野菜天4種、あおさ汁、小鉢、お漬物



### ◆車えびの煮付け

800円

通年、ご注文いただけます

車えび養殖の発祥の地、上天草市大矢野町の養殖えびを煮つけました。



### ◆タコステーキ

900円

通年、ご注文いただけます

天草産の真タコを秘伝のタレで、柔らかく煮ました。



\* 料金は消費税込みの価格です \*