

旬の逸品 夏野菜を愉しむ

九州料理 かつば屋
 山内農場
 George
 旬の逸品



まんがんじ
万願寺唐辛子
 果肉は大きくて
 柔らかく甘味があり、
 種が少なく食べやすい。



41 京都万願寺唐辛子と
 豊後高田どり肩肉の
 ちりめん山椒炒め
 599円(税抜)

Japanese Pepper Sautéed Dried Young Sardines with
 Kyoto Manganji Green Peppers & Bungo Takada Chicken Shoulder
 山椒干小鱼炒京都万愿寺青椒与丰后高田鸡肩肉
 교토 만간지 고추와 분고 타카다도리(닭) 어깨고기 치리멘산쇼 볶음

自社生産鶏
豊後高田どり



水分補給に
 食されるほど、
 みずみずしい茄子。

泉州水茄子



11 泉州水茄子浅漬け

Lightly Pickled Senshu Mizunasu Eggplant
 腌制泉州水茄子
 센슈 물가지 아사즈케(겉절이)

399円(税抜)



21 京都万願寺唐辛子の
 炭火炙り焼
 499円(税抜)

Charcoal Grilled Kyoto
 Manganji Green Peppers
 炭火炙烤京都万愿寺青椒
 교토 만간지 고추 숯불구이

滋賀県産稚鮎



Shiga Young Sweetfish &
 Kyoto Manganji Green Pepper Tempura
 滋賀県産 香魚与京都万愿寺青椒天妇罗
 시가현산 새끼 은어와 교토 만간지 고추 덴뿌리

31 滋賀県産稚鮎と
 京都万願寺唐辛子の天ぷら
 499円(税抜)



12 アーモンドミルクと
 セラミド入り
 豆乳アイスクリームの
 白玉ぜんざい
 399円(税抜)



Shiratama Rice Flour Dumplings & Zenzai Sweet Red
 Bean Soup with Almond Milk & Ceramide Soy Milk Ice Cream
 豆乳冰激凌白玉善哉(含扁桃仁奶和神经酰胺)
 아몬드 밀크와 세라미드가 들어간 두유 아이스크림 새알심 쯤자이

アーモンドミルクと豆乳

※業態・店舗により器・盛り付けが料理画像と多少異なる場合がございます。

メニュー情報(アレルギー)について
 QRコード対応の携帯電話でQRコードを撮影すると、面倒な入力をする事無くメニュー情報に簡単アクセス!!
 いつでも、どこでも最新のメニュー情報をご覧いただけます。

●QRコードの使い方
 ①QRコード対応の携帯電話でQRコードを読み取る。
 ②表示されたURLをクリック。
 ③メニュー情報検索より、調べたいメニュー又は、アレルギーを選んでクリックするとメニューアレルギーなどの情報が表示されます。



八代不知火蔵

あ、ソーダ
白水 呑もう。

大自然を美味しく呑もう。白水ハイボール。

本格焼酎 白水

阿蘇ーダ

こめ焼酎 白水

名水百選「南阿蘇・白川水源水」使用

本格焼酎 アルコール分25%

焼酎ハイボール「白水阿蘇ーダ」

こめ焼酎の繊細でふんわりとした「米」の「うま味」が炭酸によって華開く！
その可憐な香りにうっとりです。

※写真はイメージです。

八代不知火蔵
こめ焼酎 白水

61 グラス(ロック・阿蘇ーダ)
Glass (on the rocks・with soda)
杯装(加水・加炭酸) 글라스(온더락/탄산수 회식)
各¥430(税抜)

62 ボトル 900ml
Bottle
瓶装 모듬
¥1,980(税抜)

Yatsushiro Shiranui Gura
Rice-based Sho-chu Hakusui
八代不知火蔵米焼酎 白水
야츠시로 시라누이 구라 쌀 소주 하쿠스이

※写真はイメージです。

大人の
プレミアム梅酒。

山崎蒸溜所で熟成させた

華やかな
香り

ドライな
甘さ

ウイスキー樽香る大人の梅酒

山崎蒸溜所貯蔵

プレミアム山崎梅酒

各420円(税抜)

山崎蒸溜所貯蔵
SUNTORY UME SHU
焙煎樽仕込
梅酒
YAMAZAKI

山崎梅酒 杯装(加水・加炭酸)
Yamazaki Plum Liqueur Glass
(on the rocks・with soda)
야마자키 매실주(탄산수 회식)

66 グラス(ロック・ソーダ割り)
Glass (on the rocks・with soda)
杯装(加水・加炭酸) 글라스(온더락/탄산수 회식)
各420円(税抜)

じっくり漬け込んだ果実のやさしい甘みが
\シュワッ/と弾ける。

画像は「浸漬漬け込み製法」の
イメージです。

国産あんず100%の
浸漬酒を使用。

TSUKEKOMI SOUR
じっくり漬けて、
サワー
漬け込み
シワッとはじける。

63 漬け込み
サワー
あんず
450円(税抜)
Tsukekomi Sour
Apricot
劲滋酸味酒 杏子
츠케코미 사워 알두

※写真はイメージです。

65 漬け込み
サワー
ブルーベリー
450円(税抜)
Tsukekomi Sour
Blueberry
劲滋酸味酒 蓝莓
츠케코미 사워 블루베리

64 漬け込み
サワー
ライチ
450円(税抜)
Tsukekomi Sour
Lychee
劲滋酸味酒 荔枝
츠케코미 사워 라이치

ブルーベリーをまるごと漬け込んだ
浸漬酒を使用。

楊貴妃が好んで食べたと伝えられる
「ライチ」の浸漬酒を使用。

SINCE 1961
MONDE SELECTION
GOLD AWARD

80th
兵庫県産
山田錦

最高峰の酒米
「兵庫県産山田錦」
100%使用

Hakutsuru Yamada-nishiki
Junmai Pure Rice Ginjo Sake
白鶴 山田錦 純米吟醸
하쿠쓰루 야마다니시키 준마이 긴조

※写真はイメージです。

気品のある吟醸香が山田錦特有のコクを優しく包み込み、
豊かな旨味となって喉の奥に消えていきます。

67 白鶴 山田錦
純米吟醸
グラス 杯装 Glass 글라스
590円(税抜)