※各丼はプラス100円でご飯大盛りにできます。

～和歌山を味わう～

和歌山県の厳選された食材を使用した味わい豊かなメニューをお楽しみください。

Wakayama Rice Bowl
丼

Bowl Broiled Of Snapper
紀州梅真鯛炙り丼　1,800円
<紀州串本産「梅真鯛」使用>

【紀州和華牛】産黒毛和牛の良さを生かした
「高タンパク質」「低カロリー」な赤身肉です。

Kishuwakaushi Beef Rice Bowl
紀州和華牛 牛丼　1,850円
<和歌山県産 黒毛和牛>

～ 和歌山県産しらすを使用したメニュー ～

Green onion toro shirasu Bowl
ネギトロしらす丼　1,600円
<和歌山県産しらす使用>

Plum Whitebait Bowl
紀州梅しらす丼　1,400円
<紀州南高梅、和歌山県産しらす使用>

※各メニュー成分についてはスタッフにお声掛けください。

数量限定

和歌山の幸を楽しむ おすすめメニュー

太刀魚天ぷら丼　1,500 円

和歌山県有田市箕島漁港で水揚げされた太刀魚と太刀魚のすり身をひら天にした「ほねく」がセットになった、太刀魚づくしのメニューです。

紀州みかんどり丼　1,500 円

和歌山県産のみかんどりを湯浅醤油で漬け込みパリッと焼き上げホカホカご飯にトッピング！錦糸玉子や薬味ともに相性抜群の丼ぶりです。

※各メニュー成分については、スタッフにお声掛け下さい。

Noodles
麺

こだわりの出汁、麺、素材を是非ご賞味ください。

温

<和歌山県産 黒毛和牛>
Kishuwakaushi Beef Udon
紀州和華牛うどん　1,300 円
ミニしらす丼セット　1,800 円
ミニネギトロ丼セット　2,000 円

温 冷

きつねうどん　1,000 円
ミニしらす丼セット　1,500 円
ミニネギトロ丼セット　1,700 円

【夏限定メニュー】

冷

<和歌山県産 しらす・梅 使用>
冷やし紀州梅しらすうどん　1,200 円
ミニしらす丼セット　1,700 円
ミニネギトロ丼セット　1,900 円

冷

<和歌山県産 熊野ポーク使用>
すだちとレモンの冷しゃぶうどん　1,200 円
ミニしらす丼セット　1,700 円
ミニネギトロ丼セット　1,900 円

お子様メニュー

※揚げ物は全て同じフライヤーで揚げています。
※麺類は全て同じ機械で茹でています。

パンダキッズうどん　1,000円

パンダキッズカレー　900円
卵、乳成分、小麦、そば、落花生、エビ、かに、大豆を含む原材料は使用しておりません。

甘味

星もなかとパンダアイス　600 円
和歌山県串本町の尾鷲牛乳を使用。
さっぱりした中に深いコクがある
おすすめのアイスです。

パンダチョコをトッピング
昔なつかしのプリン（アイス添え）　650 円
新鮮なたまごをたっぷりと使用。
しっかりめの食感で素朴な味わいが
魅力。食べやすい小さめのサイズです。

お飲み物

Soft Drink

和歌山県産ジュース　各 600円
- 果汁 100%みかんジュース
- 紀州産梅の甘露煮が丸ごと入ったソーダ
  紀州南高梅ソーダ

- コーヒー（HOT／ICE）450 円
- ノンアルコールビール　430 円
  （サッポロプレミアムアルコールフリー）

Alcohol

紀州南紀白浜のクラフトビール
- ナギサビール樽生（ペールエール）　800 円
- ナギサビール（アメリカンウィート）　700 円

和歌山の地酒
- 黒牛（冷／温）　700 円
- サッポロ生ビール　800 円