

※各井はプラス100円でご飯大盛りになります。

～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。



Bowl Broiled Of Snapper  
紀州梅真鯛炙り井 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 牛井 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  
ネギトロしらす井 1,600円

<和歌山県産しらす使用>



Plum Whitebait Bowl  
紀州梅しらす井 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



紀州有田産 黒潮鯛茶漬け 1,800円

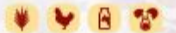


和歌山県有田市の真島漁港で獲れた新鮮な黒潮鯛を使用。鯛のアラと骨から出汁を抽出し、ご飯にも出汁がたっぷりと絡まった旨味たっぷりのだし茶漬けです。



紀州みかんどり井 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井ぶりです。



こだわりの出汁、麺、素材を是非ご賞味ください。

※麺類はすべて同じ機械でゆでています。

和歌山県の厳選された食材を使用した「うどん」が新登場！



紀州和華牛は、県内生産のジュースや醤油粕を飼料として与え、ビタミンEが黒毛和牛の約1.7倍豊富でヘルシーな美味しい和牛です。どうぞ、ご賞味ください。

<和歌山県産 黒毛和牛>  
Kishuwakaushi Beef Udon  
紀州和華牛うどん 1,300円

ミニしらす井セット 1,800円  
ミニネギトロ井セット 2,000円



ミニネギトロ井

きつねうどん 950円

ミニしらす井セット 1,450円  
ミニネギトロ井セット 1,650円



きつねそば 950円

ミニしらす井セット 1,450円  
ミニネギトロ井セット 1,650円

※各メニュー成分については、スタッフにお声掛け下さい。

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

浮き星

もち米（あられ）に砂糖蜜をかけた甘いお菓子

パンダの桜もなかアイス 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。

パンダの和三星ラムネ



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480円
- 果汁100%みかんジュース
- 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 (パールエール) 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