

丼

※各丼はプラス150円でご飯を大盛りができます。

和歌山の幸を楽しむ おすすめメニュー



【紀州真鯛】

梅酢エキスと黒潮の恵みで育った、安心安全な真鯛です。良質な脂が乗った白身は臭みが少なく甘みが豊かで食感が良いのが特徴なブランド真鯛です。

黒潮に採られた紀州真鯛の濃厚な甘みと、磯の香り豊かなしらすを贅沢に、和歌山の海の恵みを、この一杯に詰め込みました。

紀州炙り梅真鯛としらす丼 1,850円



紀州南高梅

釜揚げしらす

和歌山の至宝、「紀州南高梅」と黒潮の「釜揚げしらす」。

肉厚でとろける梅の酸味が、ふっくら瑞々しいしらすの旨みを引き立てます。磯の香りと爽やかな風味が口いっぱいに広がる、産地ならではの贅沢な一杯です。

＜紀州南高梅、和歌山県産しらす使用＞ 紀州南高梅しらす丼 1,600円



＜和歌山県産しらす使用＞ ネギトロしらす丼 1,750円



国産かつおを和歌山・古座川のゆずポン酢で かつおのたたき丼 1,650円

※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。



和歌山県産の鶏みを活かして、香ばしくからあげにしました。ほどよい歯ごたえとジューシーさがあり、最後まで食べ飽きない味わいです。

第86回食品・飲食部門
グランプリ受賞のマルドール
(チキンナカタの丸鶏)を使用

和歌山産鶏 鶏のからあげ御膳 1,850円



【紀州和華牛】

和歌山県内生産のジューズ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和牛です。

やわらかな肉質とコクのある旨みが特長の紀州和華牛を使用した牛丼です。

紀州和華牛 牛丼 1,950円



和歌山産

太刀魚のホワイトカレー丼 1,680円

和歌山県で獲れた太刀魚を使用。上品な旨味と香ばしさがカレーによく合う逸品です。



和歌山産

マグロカツカレー丼 1,680円

和歌山県の特産であるマグロを使用。マグロの旨味とカレーのスパイスさが絶妙に調和し、和歌山の海の恵みを堪能できます。

麺



紀州和華牛うどん 1,400円

- しらす丼 (小) セット 2,000円
- ネギトロ丼 (小) セット 2,100円
- 国産うなぎ丼 (小) セット 2,600円

【紀州和華牛】
紀州和華牛は、和牛の旨みと赤身のやさしい味わいを併せ持つ和歌山生まれのブランド牛です。



～「紀州ひろめ」とあおさが磯の香を引き立てる～ 磯の香りうどん 1,300円

- しらす丼 (小) セット 1,900円
- ネギトロ丼 (小) セット 2,000円
- 国産うなぎ丼 (小) セット 2,500円

【紀州ひろめ】 爽やかな磯の香りと独特の食感が楽しめる「紀州ひろめ」は、限られた旬にしか出せない、和歌山が誇る命の海の恵みです。



きつねうどん 1,000円

- しらす丼 (小) セット 1,600円
- ネギトロ丼 (小) セット 1,700円
- 国産うなぎ丼 (小) セット 2,200円

一度で味わう、二つの主役

うどんとのセット



国産うなぎ丼 (小) 2,600円



しらす丼 (小) 1,850円



ネギトロ丼 (小) 1,750円

お子様メニュー



パンダキッズうどん 1,200円



パンダキッズカレー 1,200円

カレーは豚、乳成分、小麦、そば、落花生、エビ、カニ、大豆を含む原材料は仕掛けておりません。

甘味



フラミンゴが遊ぶ、 甘味 ときめき体感 フラミンゴのときめきストロベリーパフェ 850円

お飲み物 Soft Drink

- 和歌山県産ジュース
- 果汁100% みかんジュース 630円
- 紀州産梅の甘露蜜が丸ごと入ったソーダ 紀州南高梅ソーダ 600円
- ※ほちみつを使用しております。1歳未満の乳児には与えないでください。
- コーヒー (HOT/ICE) 450円
- カフェラテ (HOT/ICE) 450円
- ウーロン茶 カルピス 450円
- コーラ 各400円

Alcohol

- サッポロ生ビール 900円
- 和歌山の地酒 黒牛 (冷/温) 800円
- ノンアルコールビール 450円 (サッポロプレミアムアルコールフリー)