

※各丼はプラス150円でご飯を大盛りにできます。



～和歌山を味わう～

和歌山県の自然豊かな食材を使用したメニューをお楽しみください。



【紀州和華牛】

和歌山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和牛です。

紀州和華牛 牛丼

1,850円

紀州梅真鯛を使用したメニュー～



紀州梅真鯛炙り丼

1,800円



紀州梅真鯛炙りとしらす丼

1,750円



＜和歌山県産しらす使用＞

ネギトロしらす丼

1,650円



紀州梅しらす丼

1,500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。

和歌山の幸を楽しむ おすすめメニュー



紀州名産の磯の香り豊な「ヒロメ」とふくらした身が特徴の太刀魚を使用した、和歌山の美味しさを存分に楽しめる特別なうどんをぜひご賞味ください。



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。錦糸玉子や葵味とともに相性抜群の丼ぶりです。



和歌山産 太刀魚フライカレー丼

1,600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

1,600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。

※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。



温

紀州和華牛うどん 1,400円

- ミニしらす丼セット 1,900円
- ミニネギトロ丼セット 2,100円

【紀州和華牛】

和歌山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和牛です。



温

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

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

冷やし紀州梅しらすうどん 1,200円

お子様メニュー

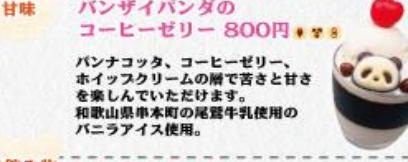
かわいくて美味しい!

パンダ お子様ランチプレート 1,380円



パンダキッズうどん 1,200円

温 冷



パンダキッズカレー 1,200円

カレーは卵、乳成分、小麦、そば、落花生、エビ、カニ、大豆を含む原材料は仕様しておりません。

甘味

パンザイパンダのコーヒーゼリー 800円

パンナコッタ、コーヒーゼリー、ホイップクリームの解け苦さと甘さを楽しんでいただけます。和歌山県串本町の尾鷲牛乳使用のパンナコッタ。

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

カフェラテ (HOT/ICE) 450円

ウーロン茶 400円

カルビス 400円

コカ コーラ 400円

Alcohol

サッポロ生ビール 800円

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 (アメリカンウェート) 700円

和歌山の地酒 黒牛 (冷/温) 700円

ノンアルコールビール 430円

(サッポロフレミアムアルコールフリー)