

# 本日のステーキ

※本日のおすすめステーキは、  
黒板メニューにて記載しております。  
お気軽にスタッフにお尋ねください。



## 即菜

- おつまみローストビーフ 六一〇円 (六八二円)
- すじコン煮込み 六〇〇円 (六六〇円)
- チャンジャと クリームチーズの和えもの 五五〇円 (六〇五円)
- キムチ盛合せ 五〇〇円 (五五〇円)
- たたききゅうり 五〇〇円 (五五〇円)
- 塩キヤベツ 三〇〇円 (三三〇円)

## 鉄板料理

- あぐー豚のわさび焼き 一、五八〇円 (一、七三八円)
- 神楽とりもも焼き 一、〇〇〇円 (一一〇〇円)
- 赤たまごのとん平焼き 六〇〇円 (六六〇円)
- チヨリンソーソーセージ (小) 四二〇円 (四六二円)
- 砂ずりガーリック 六五〇円 (七五〇円)
- 有頭大海老(一尾) 一、〇〇〇円 (一一〇〇円)
- えびパン(二個) 五八〇円 (六三八円)
- 焼き玉ねぎ 五〇〇円 (五五〇円)
- アスパラとベーコン (小) 三五〇円 (三八五円)
- 六五〇円 (七五〇円)
- 六五〇円 (七五〇円)
- 六五〇円 (七五〇円)

## 特製モダン焼き

- ・いか玉・ぶた玉・えび玉各一、〇五〇円 (二、五五〇円)
- ・ミックス玉 一、四五〇円 (一、五九五円)

## お好み焼き

- ・いか玉・ぶた玉・えび玉 各八〇〇円 (八八〇円)
- (小) 五六〇円 (六六〇円)
- ・ミックス玉 一、二〇〇円 (一、三三〇円)
- (小) 八四〇円 (九二八円)
- ・ぶたトマトチーズ玉 一、二五〇円 (一、三七五円)
- ・ぶたキムチチーズ玉 一、二五〇円 (一、三七五円)

## 焼きそば

- ・いか・ぶた・えび 各八〇〇円 (八八〇円)
- (小) 五六〇円 (六六〇円)
- ・ミックス 一、二〇〇円 (一、三三〇円)
- (小) 八四〇円 (九二四円)
- ・海鮮塩やきそば 一、〇〇〇円 (一一〇〇円)
- ・オムそば 一、〇〇〇円 (一一〇〇円)

追加トッピング 各二〇〇円(二二〇円)

- ・ぶた ・えび ・牛すじ ・キムチ
- ・いか ・ねぎ ・トマト ・チーズ

## 名物

- ふわふわ納豆焼き 七五〇円 (八二五円)
- すじコンねぎ焼き(しょうゆ・ポン酢) 一、一〇〇円 (一二〇〇円)
- 海鮮ねぎ焼き(しょうゆ・ポン酢) 一、一〇〇円 (一二〇〇円)
- なにわのイカ焼き(たまご二個入り) 四八〇円 (五二八円)
- たまご追加 一〇〇円(二一〇円)



## お食事

- そばめし(醤油味) 八〇〇円 (八八〇円)
- ガーリックライス 六〇〇円 (六六〇円)
- ローストビーフ丼 八八〇円 (九六八円)
- 赤たまごの卵かけご飯 四〇〇円 (四四〇円)
- ごはん 二〇〇円 (二二〇円)

## デザート

- 自家製ブリュレのアイス添え 五〇〇円 (五五〇円)
  - 自家製ヨーグルトアイス 二八〇円 (四一八円)
  - フレンチトーストアイス添え 六〇〇円 (六六〇円)
- ※ご注文から15分ほどお時間を頂きます。  
あらかじめご了承ください。

※その他、本日のおすすめ等、  
黒板メニューにて記載しております。  
お気軽にスタッフにお尋ねください。

## コース各種

- なにわコース 一名様三、〇〇〇円 (三、三〇〇円)
- 本日の前菜
- トマトの塩昆布添え
- とん平焼き
- 茄子とトマトのチーズ焼き
- 有頭大海老
- いか焼きそば
- お好み焼き(ぶた玉)
- 自家製ヨーグルトアイス

- フィレコース 一名様四、〇〇〇円 (四、四〇〇円)
- 本日の前菜
- 本日のサラダ
- とん平焼き
- 神楽とりもも鉄板焼き
- 旬の海鮮鉄板焼き
- フィレステーキ(50g)
- お好み焼き(ぶた玉)
- 自家製ヨーグルトアイス

- かんろコース 一名様五、〇〇〇円 (五、五〇〇円)
- 本日の前菜
- 本日のサラダ
- 淡路産焼き玉ねぎ
- 有頭大海老
- 神楽とりもも鉄板焼き
- フィレステーキ(50g)
- ガーリックライス
- 自家製ヨーグルトアイス

コース料理には飲み放題が付けられます。  
一名様プラス 一、五〇〇円 (二、六五〇円)

※表記は本体価格(税込み価格)です。