

真鯛の兜焼き御膳 烤真鯛魚頭定食 2,200円



造り盛り合わせのチョイス
刺身盛合的選擇



海老と野菜の天婦羅のチョイス
蝦野菜天婦羅的選擇

真鯛の兜焼き 海老と野菜の天婦羅又は造り盛り合わせ ミニサラダ
御飯 汁 香の物 珈琲 / 紅茶 / オレンジジュース / アップルジュース
烤真鯛魚頭 蝦野菜天婦羅 或 刺身盛合 (二選一) 小沙拉
白飯 湯 醃漬小菜 咖啡/紅茶/柳橙汁/蘋果汁



以上的2種定食包括
烤真鯛魚頭

特別弁当 特選定食 2,800円



お造り盛り合わせ
牛ステーキ和風ソース
真鯛と浅利の和風あん
海老と野菜の天婦羅
御飯、汁、香のもの
珈琲 / 紅茶 / オレンジジュース / アップルジュース
刺身盛合
牛排 (和風醬汁)
蒸真鯛魚蛤蜊 (和風醬汁)
蝦野菜天婦羅
白飯 湯 醃漬小菜
咖啡/紅茶/柳橙汁/蘋果汁

特別弁当は追加500円で湯豆腐鍋付きに

特選定食加豆腐火鍋 500日圓



紅ずわい蟹の釜飯

紅雪蟹



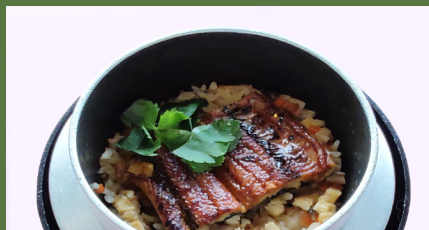
釜飯

創作料理
京の幸
IZUMI
fusion restaurant

選べる釜飯6種類



パエリア風 西班牙海鮮飯風味



鰻の麦とろ 鰻魚山藥泥



活、蛸 鮮章魚



阿波尾鶏 阿波尾雞



海の幸 海鮮

請選1款釜飯和1款套餐

釜飯需要30分鐘煮. 請8點半之前點釜飯.

釜飯套餐A 1,800日圓

釜飯1款 小菜 湯 醃漬小菜 咖啡/紅茶/柳橙汁/蘋果汁

釜飯一種 小鉢 汁 香の物 珈琲 / 紅茶 / オレンジジュース / アップルジュース

釜飯套餐B 2,300日圓

釜飯1款 天婦羅盛合或刺身盛合 小菜 湯 醃漬小菜 咖啡/紅茶/柳橙汁/蘋果汁

釜飯一種 天婦羅盛り合わせ又は造り盛り合わせ 小鉢 汁 香の物 珈琲 / 紅茶 / オレンジジュース / アップルジュース

釜飯套餐C 2,800日圓

釜飯1款 天婦羅盛合 刺身盛合 小菜 湯 醃漬小菜 咖啡/紅茶/柳橙汁/蘋果汁

釜飯一種 天婦羅盛り合わせ 造り盛り合わせ 小鉢 汁 香の物 珈琲 / 紅茶 / オレンジジュース / アップルジュース



釜飯セットC 釜飯套餐C

※包含服務費和消費稅. ※圖片僅供參考.

MEAT DISHES

肉類



黒毛和牛ステーキ
(100g)
黒毛和牛牛排（半熟/全熟）

5,000日圓



ローストチキン 烤雞
1,800日圓



牛フィレステーキ(120g) 菲力牛排（半熟/全熟）
3,000日圓



三元豚トンカツ 炸三元豬排
1,800日圓



自家製和牛ハンバーグ
手工和牛漢堡排
2,200日圓

- 御飯、香の物、味噌汁セット 加白飯、醃菜和味噌湯
- 御飯 加白飯

一共 650日圓
300日圓

SEAFOOD DISHES

海鮮類



本日の鮮魚の
造り盛り合わせ(三種)
季節鮮魚刺身3盛

2,400日圓



本日の鮮魚の造り単品
季節鮮魚刺身 800日圓



泉州地穴子天婦羅
本地野生星鰻天婦羅 1,800日圓



海老と野菜の天婦羅盛り合わせ
蝦野菜天婦羅盛合
1,600日圓



有頭エビフライ(3本)
炸蝦(3隻)
1,800日圓

- 御飯、香の物、味噌汁セット 加白飯、醃菜和味噌湯
- 御飯 加白飯

一共 650日圓
300日圓

NOODLES & PASTA

麵類



黑毛和牛100%ミートスパゲティー
100%黑毛和牛肉醬義大利麵 1,800日圓



天婦羅うどん
天婦羅烏龍麵 1,800日圓



たらこスパゲティー
明太子義大利麵 1,400日圓



きつねうどん
狐狸烏龍麵 1,200日圓



豚骨醤油ラーメン
豚骨醬油拉麵 1,200日圓



酸辣湯麵
酸辣湯麵 1,200日圓

NOODLES & PASTA

麵類



きつねうどんセット
狐狸烏龍麵套餐
(附開胃菜及炸雞翅)
2,000日圓



豚骨醤油ラーメンセット
豚骨醬油拉麵套餐
(附開胃菜及炸雞翅)
2,000日圓



酸辣湯麵セット
酸辣湯麵套餐
(附開胃菜及炸雞翅)
2,000日圓

RICE DISHES

饭类



ビーフステーキカレー
牛排咖喱饭

2,300日圆



カツカレー
炸猪排咖喱饭 2,000日圆



鰻重(香の物、汁付き)
烤鳗鱼饭(配咸菜和汤) 2,500日圆



お子様セット*12歳未満のお子様限定
儿童套餐*限于11岁以下
和牛ハンバーグ/エビフライ/オムライス/
フライドポテト/スープ/サラダ/アイスクリーム
汉堡和牛排/炸虾/蛋包饭/炸薯条/汤/萨拉/
冰淇淋

1,800日圆

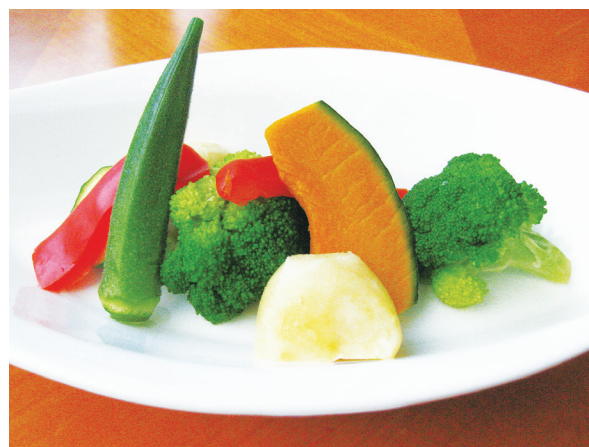
- パン、サラダ、スープセット 加面包，沙拉和汤 一共 650日圆
- 御飯、香の物、味噌汁セット 加白饭，咸菜和味噌汤 一共 650日圆
- 御飯 白饭 300日圆
- 味噌汁 味噌汤 400日圆

SALADS & SOUPS

沙拉・湯品



真鯛のカルパッチョサラダ
義式生鯛魚片沙拉 1,400日圓



温野菜
清蒸蔬菜 800日圓



季節のサラダ
季節沙拉 800日圓



ポタージュスープ
法式玉米濃湯 800日圓

SIDE DISHES

小吃



たこ焼き
章魚小丸子

800日圓



手羽黄金揚げ(3本)
炸雞翅(3隻) 900日圓



フライドポテト 炸薯條
800日圓



香の物盛り合わせ 醃菜盛合
450日圓



茹でたて枝豆 煮毛豆
450日圓



幸ロール
招牌手工蛋糕卷
单品 單點 600日圓
お食事とセットで 跟其他菜點 450日圓

ふんわりと焼いた当レストランの純正ロールケーキ。素材、製法にこだわりしつとりに仕上げています。

本餐廳的招牌甜品. 從嚴選材料做的蛋糕juan.



チョコレートの
シフォンケーキ
巧克力戚風蛋糕
单品 單點 600日圓
お食事とセットで 跟其他菜點 450日圓

卵黄を使わず卵白のみを使用したふわっふわ生地のシフォンケーキです。軽くてヘルシーに仕上げています。たっぷり添えた生クリームとご一緒にどうぞ。

用蛋白做的清淡蛋糕. 搭配奶油.



蘭王の
クレーム・ブリュレ
焦糖蛋黃奶油烤布蕾
单品 單點 600日圓
お食事とセットで 跟其他菜點 450日圓

大分県 協和杵築農場よりこだわり卵「卵黄」を使用したコクのあるクリーミーなクレームブリュレをつくりました。

用高品質蛋黃做的濃味布蕾.

Dessert



バニラアイスクリーム
香草冰淇淋
500日圓



抹茶アイスクリーム
抹茶冰淇淋
500日圓

SOFT DRINKS

清涼飲料

COFFEE

■ ジンジャーエール 薑汁汽水	530日圓	■ ブレンドコーヒー 拼配咖啡	580日圓
■ レモンスカッシュ 檸檬汽水	630日圓	■ アメリカンコーヒー 美式咖啡	580日圓
■ クリームソーダ 漂浮冰淇淋汽水	730日圓	■ エスプレッソコーヒー 濃縮咖啡	580日圓
■ コーラ 可樂	530日圓	■ アイスコーヒー 冰咖啡	580日圓
■ コーラフロート 冰淇淋可樂	730日圓	■ カフェラテ 拿鐵咖啡	630日圓
■ ミックスジュース 混合果汁	730日圓	■ コーヒーフロート 冰淇淋咖啡	730日圓
■ トマトジュース 番茄汁	580日圓		
■ オレンジジュース 柳橙汁	530日圓		
■ リンゴジュース 蘋果汁	530日圓		



TEA

■ ウーロン茶 烏龍茶	430日圓
■ 紅茶(ストレート/ミルク/レモン) (ホット/アイス) 紅茶(純 / 加牛奶 / 加檸檬) (熱 / 冰)	580日圓

ALCOHOLIC DRINKS

酒精飲料

ビール 啤酒

- 生ビールアサヒ(中) 680日圓
朝日生啤酒 (中)
- 生ビールアサヒ(小) 550日圓
朝日生啤酒 (小)
- アサヒビール(中瓶) 730日圓
朝日啤酒 (中瓶)
- ノンアルコールビール 630日圓
無酒精啤酒

日本酒

- 都娘(大阪泉州)
都娘(大阪泉州本地産)
常温/温 15.8度
一合(小壺) 800日圓
二合(大壺) 1,500日圓
熱/常温/冷(加水/不加水) (加冰/不加冰)
- 莊の郷 吟醸 花萌(大阪泉州)
莊之郷 花萌(日本清酒/大阪泉州本地産)
冷酒 15.8度
1瓶(300毫升) 1,000日圓
熱/常温/冷(加水/不加水) (加冰/不加冰)



莊の郷 莊之郷

焼酎 燒酎

- 一番札(麦)
一番札(麥) 25度
杯(75毫升) 650日圓
瓶(900毫升) 3,600日圓
- 黒霧島(芋)
黒霧島(薯) 25度
杯(75毫升) 650日圓
瓶(720毫升) 3,600日圓

チューハイ 碳酸酒

- チューハイレモン 600日圓
檸檬雞尾酒
- 梅酒ソーダ 700日圓
梅酒蘇打
- 一番札(麦)ソーダ割り 700日圓
一番札(麥燒酎)加蘇打
- 黒霧島(芋)ソーダ割り 700日圓
黒霧島(薯燒酎)加蘇打

リキュール 利口酒

- 梅酒 650日圓
梅酒

カクテル 雞尾酒

- ハイボール 650日圓
Highball(威士忌蘇打)