

Welcome!

お肉がもっと楽しめる!豊富なサイドビュッフェ

当店のお食事は、すべてに彩り豊かなオードブル・サラダ・デザートビュッフェがセット。

名物セルフロースト

メインのお肉は、名物「セルフロースト」で自分好みの最高の焼き加減に仕上げる、ここだけの体験をお楽しみください。

熟練のシェフロースト ※淡路ビーフは追加料金なし

「シェフにお任せしたい」という方は、+¥550でシェフが絶妙な火入れて焼き上げます。

淡路牛

サーロイン	200g	¥7,900
	150g	¥6,500
ヒレ	200g	¥8,500
	150g	¥6,800
リブローズ	200g	¥6,800
	150g	¥5,300
ランプ	200g	¥5,500
	150g	¥4,600

淡路ビーフ

サーロイン	200g	¥14,100
	150g	¥10,000
ヒレ	200g	¥27,300
	150g	¥20,000
リブローズ	200g	¥12,600
	150g	¥9,200

淡路島の豊かな自然で育った質の良いお肉の総称である「淡路牛」の中でも、厳しい認定基準をクリアし年間約150~200頭ほどしか存在しない希少な純血但馬牛の最高峰、それが神戸ビーフや松阪牛のルーツとも言われる『淡路ビーフ』です。



淡路
ビーフ

淡路牛

淡路島での
生育期間が長い牛

コンボ ※淡路牛80g×淡路鶏/えびすもち豚各100g

淡路牛サーロイン+えびすもち豚	¥5,300
淡路牛サーロイン+淡路鶏	¥4,800
淡路牛ヒレ+えびすもち豚	¥5,700
淡路牛ヒレ+淡路鶏	¥5,300
淡路牛リブローズ+えびすもち豚	¥4,800
淡路牛リブローズ+淡路鶏	¥4,500
淡路牛ランプ+えびすもち豚	¥4,500
淡路牛ランプ+淡路鶏	¥4,200

OCEAN TERRACE

淡路産その他

淡路鶏	200g	¥3,500
えびすもち豚	200g	¥3,800

キッズ ※小学生以下のお子様限定

お子様プレート	¥2,000
---------	--------

追加 ※メインに追加でご注文いただけます

海の幸のホイル焼き	¥1,000
-----------	--------

※価格はすべて税込みです。※食材の仕入れにより内容が変更になる場合がございます。※当店ではアレルギー特定原材料7品目を含む全ての食材を同一の環境で調理しております。詳しくはスタッフまでお問い合わせください。