



Most popular



Aka-ushi Beef Hamburger
with Tomato Cream Sauce
赤牛ハンバーグ トマトクリームソース

¥1,800



Aka-ushi Beef Hamburger
with Lemon Onion Sauce
赤牛ハンバーグ レモンオニオンソース

¥1,800



Sauteed Acorn-fed Pork
with Mushroom Cream
どんぐりポークソテーきのこクリームソース

¥1,700



Oaso Chicken Nanban
大阿蘇どりのチキン南蛮

¥1,700



Aka-ushi Beef Curry
赤牛カレー

¥1,200

Thick-cut sauteed pork with sweet
and spicy tonteki sauce.

厚切りのポークソテーに甘辛トンテキソースを
からめました。

Sauteed Aso Acorn-fed Pork
with Tonteki Sauce

阿蘇どんぐりポークソテー
トンテキソース

¥1,700

Large fried horse mackerel with
homemade tartar sauce.

大きなアジフライに自家製タルタルソースを
かけました。

Fried Horse Mackerel
with Tartar Sauce

アジフライ
タルタルソース

¥800

Available from 2: 00 PM
to 4: 00 PM.

PM2:00 ~ PM4:00 までの提供です。

Aka-ushi Beef Hamburger

赤牛ハンバーガー

¥700

10 minutes by car from Kurokawa
Onsen.
It's a highland hideaway restaurant.
We offer handmade dishes made with
local ingredients.
Please come and relax and fill your
stomach.

黒川温泉から車で10分。高原の隠れ家
レストランです。地元の食材にこだわった、
手作り料理を提供しております。
ぜひ、心を癒しに、おなかを満たしに
お越し下さいませ。

Use ingredients:meat



Beef
牛肉



Pork
豚肉



Fish
魚



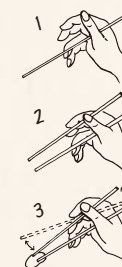
Chicken
鶏肉



Horse meat
馬肉

How to use hashi (chopsticks) properly

- 1 Place a chopstick at the root
of the thumb and the index finger.
- 2 Hold and stabilize the other chopstick
with the tips of the thumb and
the index finger so that the two sticks
are parallel.
- 3 Make a "V-shape" with the two sticks.
Pick up food with the tips of the sticks.



* The dish may change without notice.
写真の内容は、変更になる場合があります。

* Tax Incl.
掲載メニューは全て税込価格です。



NO SMOKING
禁煙



Kitchen & Lodge NenRing

キッチンアンドロッジ ネンリン

Open Weekday 11:30 ~ 16:00 (LO 15:00) Saturday, Sunday 11:30 ~ 16:00 (LO 15:00) Close Monday & Tuesday



Most popular



Order Number 01
红牛汉堡牛肉饼配番茄奶油酱
赤牛漢堡排 番茄奶油醬
붉은소 햄버거 토마토 크림소스 ¥1,800



Order Number 02
红牛汉堡牛肉饼配柠檬洋葱酱
赤牛漢堡排 檸檬洋蔥醬
붉은소 햄버거 레몬양파소스 ¥1,800



Order Number 03
嫩煎橡果猪肉片配蘑菇奶油
栗子炆猪肉 奶油蕈菇醬
도토리 포크스테 버섯 크림 ¥1,700



Order Number 04
南蛮大阿苏土鸡块
大阿蘇雞的南蠻雞肉
오아소닭 치킨 남만 ¥1,700



Order Number 05
红牛咖喱饭
赤牛咖喱
붉은소 카레 ¥1,200

在嫩煎厚切猪肉片上涂满了又甜又咸的猪排酱汁。
厚切炆猪肉淋上香甜微辣猪排酱後充分攪拌。
두껍게 썬 돼지고기 소테에 달콤한 돈텍소스를 볶았습니다.
厚切りのポークステーキに甘辛トンテキソースをからめました。

Order Number 06
嫩煎阿苏橡果猪肉片 阿蘇どんぐりポークステーキ
配猪排酱汁
阿蘇栗子炆猪肉 猪排醬
아소 도토리 포크스테 돈텍소스 ¥1,700

在大块的炸竹荚鱼上浇上了自制塔塔酱。
大片魚排配自家製塔塔醬。
큰 전갱이튀김에 수제 타르타르소스를 뿌렸습니다.
大きなアジフライに自家製タルタルソースをかけました。

Order Number 07
炸竹荚鱼
配塔塔醬
炸魚排佐塔塔醬
전갱이튀김 타르타르소스 ¥800

提供时间: PM2:00 ~ PM4:00。
僅限 PM2:00 ~ PM4:00 時段內提供。
PM2:00 ~ PM4:00까지 제공합니다.
PM2:00 ~ PM4:00 までの提供です。

Order Number 08
红牛汉堡包
赤牛漢堡
붉은소 햄버거 ¥700



本店距黑川温泉 10 分钟车程，是一家位于高原的隐寓餐厅。我们一直提供拘泥于当地食材的手工料理。请务必到访本店，以疗愈您的心灵，填饱您的肚子。

從黑川溫泉搭車約 10 分。深藏於高原中的家常餐廳。堅持使用當地食材，手工烹製。敬請務必光臨，療癒您的心靈，也滿足您的味蕾。



구로카와 온천에서 차로10분. 고원의 은신처 레스토랑입니다. 현지 식재료를 엄선한 수제 요리를 제공하고 있습니다. 꼭 마음을 치유하고 배를 채우러 와 주세요.

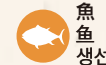
Use ingredients:meat



牛肉
牛 소



豚肉
猪 돼지



魚
魚 생선



雞肉
鸡 닭



馬肉
马 말

How to use hashi (chopsticks) properly

- 1 Place a chopstick at the root of the thumb and the index finger.
- 2 Hold and stabilize the other chopstick with the tips of the thumb and the index finger so that the two sticks are parallel.
- 3 Make a "V-shape" with the two sticks. Pick up food with the tips of the sticks.



* 照片的内容, 随时有更换的可能。
* 根據具體情況, 照片內容可能有所變更。
* 사진의 내용은 변경되는 경우가 있습니다.
写真の内容は, 変更になる場合があります。

* 登載的菜单的价格皆为含税的价格。
* 登載的菜單價格, 全部為含税的價格。
* 게재된 메뉴는 전부 세금 포함 가격입니다.
掲載メニューは全て税込価格です。



NO SMOKING
禁煙



Kitchen & Lodge NenRing

キッチンアンドロッジ ネンリン

Open Weekday 11:30 ~ 16:00 (LO 15:00) Saturday, Sunday 11:30 ~ 16:00 (LO 15:00) Close Monday & Tuesday