



Most  
popular

## FOOD MENU



Order  
Number  
**01**

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**



Order  
Number  
**02**

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**



Order  
Number  
**03**

Sautéed Aso 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**



Order  
Number  
**04**

Oaso Chicken Nanban  
大阿蘇どりのチキン南蛮

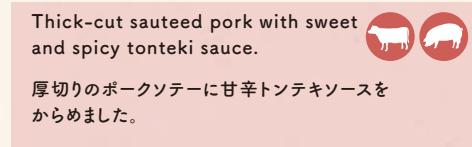
**¥1,700**



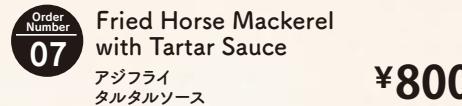
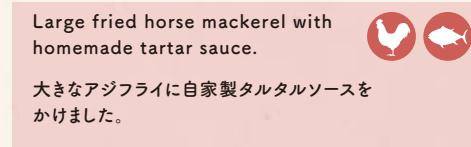
Order  
Number  
**05**

Aka-ushi Beef Curry  
赤牛カレー

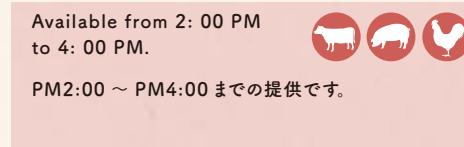
**¥1,200**



**¥1,700**



**¥800**



**¥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

## FOOD MENU



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

赤牛ハンバーグ  
トマトクリームソース

赤牛ハンバーグ  
レモンオニオンソース

赤牛ハンバーグ  
붉은소 햄버거 레몬양파소스

¥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

赤牛ハンバーグ  
レモンオニオンソース

赤牛ハンバーグ  
붉은소 햄버거 레몬양파소스

¥1,800



Order  
Number  
**03**

嫩煎橡果猪肉片配蘑菇奶油  
栗子炆豬肉 奶油蕈菇醬  
도토리 포크소테 버섯 크림

どんぐりポークステー  
きのこクリームソース  
¥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

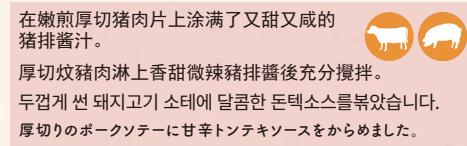
¥1,700



Order  
Number  
**05**

红牛咖喱饭  
赤牛咖哩  
붉은소 카레

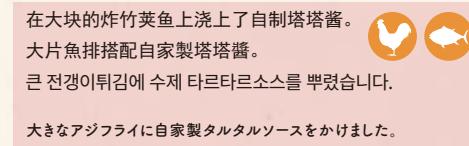
赤牛カレー  
¥1,200



Order  
Number  
**06**

嫩煎阿苏橡果猪肉片 阿蘇どんぐりポークステー  
配猪排酱汁 トンテキソース

阿蘇栗子炆豬肉 豬排醬  
아소 도토리 포크소테 돈데소스  
¥1,700



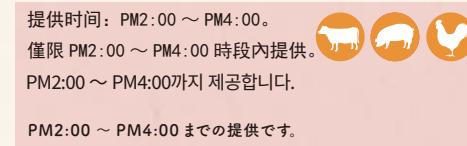
Order  
Number  
**07**

在嫩煎厚切猪肉片上涂满了又甜又咸的  
猪排酱汁。

在大块的炸竹荚鱼上浇上了自制塔塔酱。  
大片魚排搭配自家製塔塔醬。

厚切炆豬肉淋上香甜微辣豬排醬後充分攪拌。  
두껍게 썬 돼지고기 소테에 달콤한 돈텍소스를 볶았습니다.

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  
**08**

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。

炸竹荚鱼  
配塔塔酱  
炸魚排佐塔塔醬  
전갱이튀김 타르타르소스

アジフライ  
タルタルソース  
¥800

红牛汉堡包  
赤牛漢堡  
붉은소 햄버거  
赤牛ハンバーガー<sup>¥700</sup>



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 차로 10분. 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  
豬  
돼지



魚  
魚  
생선



鷄肉  
雞  
닭



馬肉  
馬  
말

### How to use hashi (chopsticks) properly

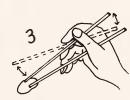
1 Place a chopstick at the root  
of the thumb and the index finger.



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。

\* 登載の菜单的价格皆为含税的价格。

\* 登載的菜单價格，全部為含稅的價格。

\* 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