

FOOD MENU

Most popular



01 Udon Noodle
うどん ¥880



02 Pork cutlet curry
カツカレーライス ¥990



03 Fried chicken set
からあげ定食 ¥1,480



04 Dangojiru (dumpling soup) set
だんご汁定食 ¥1,480



05 Aka-ushi beef set meal
(Japanese brown cattle beef)
あか牛定食 ¥1,980



06 Takana meshi
(mustard leaf fried rice) set
たかなめしセット ¥1,480



07 Katsu-don
(pork cutlet, egg and rice bowl)
カツ丼 ¥990



08 Soba buckwheat noodle
そば ¥880



09 Zaru Soba (buckwheat noodles served on a bamboo tray)
ざるそば ¥770



10 Jidori-meshi set
(seasoned local chicken and rice set)
とりめしセット ¥1,480

Popular with children.
Super size.
(All roux on the curry menu is based on beef curry)
子どもにも人気。ボリューム満点。
(カレーメニューのルーは全てビーフカレーがベースです)

11 Fried chicken curry and rice
からあげカレーライス 990

Rich beef curry with slowly simmered onions
(All roux on the curry menu is based on beef curry)
玉ねぎをじっくり煮込んだコクのあるビーフカレー
(カレーメニューのルーは全てビーフカレーがベースです)

12 Curry and rice
カレーライス ¥770

Tender fried chicken.
Gentle taste using locally produced soy sauce.
やわらかい若どりのからあげ。
地元の醤油を使用したやさしい味。

13 Fried chicken
からあげ ¥660

店舗紹介

Introduction of restaurant

We, parents and children, three generations run a small restaurant. Guests can enjoy the local specialty dishes of Aso and country cooking used local vegetables. Please have relaxing time enjoying nature of all four seasons.

親子三代で営む小さな店。阿蘇の名物料理や地元野菜を使った田舎料理が味わえます。四季折々の自然を楽しみながらごゆっくりお過ごし下さい。

Use ingredients:meat

- Beef 牛肉
- Pork 豚肉
- Fish 魚
- Chicken 鶏肉
- Horse meat 馬肉

How to use hashi (chopsticks) properly

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

NO SMOKING
禁煙

* 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。



FOOD MENU

Most popular



01 乌冬 烏冬 우동 ¥880



02 炸猪排咖喱 炸肉排咖喱 돈가스 카레 ¥990



03 炸鸡肉套餐 炸雞肉套餐 닭튀김 정식 ¥1,480



04 面疙瘩汤套餐 麵疙瘩湯套餐 다고지루 정식 ¥1,480



05 褐毛和牛套餐 赤牛定食 붉은소 정식 1,980



06 高菜饭套餐 高菜飯套餐 갓 볶음밥 세트 ¥1,480



07 炸猪排盖饭 炸肉排蓋飯 돈가스 덮밥 ¥990



08 荞麦面条 蕎麥麵 메밀 국수 ¥880



09 筍笋荞麦面 筍籬蕎麥麵 자루 소바 (냉소바) ざるそば ¥770



10 本地鸡鸡肉饭套餐 放山雞炊飯套餐 토종닭 밥 세트 ¥1,480

餐也很受儿童欢迎。份量足。(本店的咖喱都是牛肉咖喱为基底) 小孩都喜欢。份量满点。(咖喱菜单所使用之咖喱酱汁皆为牛肉基底) 어린이에게도 인기. 불룸 만점. (카레 메뉴의 루(roux)는 모두 비프카레가 베이스입니다.)

11 炸鸡咖喱饭 日式炸雞咖喱飯 ¥990

洋葱经慢火烹调, 精心制作的牛肉咖喱(本店的咖喱都是牛肉咖喱为基底) 洋葱燉煮至軟嫩底韻濃厚的牛肉咖喱(咖喱菜单所使用之咖喱酱汁皆为牛肉基底) 양파를 푹 끓인 감칠맛 나는 쇠고기 카레 (카레 메뉴의 루(roux)는 모두 비프카레가 베이스입니다.)

12 咖喱饭 咖喱飯 카레라이스 ¥770

软炸鸡 使用本地酱油, 口味温和 本炸鸡使用口感柔嫩的幼鸡。搭配在地酱油的温顺好滋味。 부드러운 영계 가라아게. 현지 간장을 사용한 부드러운 맛. やわらかい若どりのからあげ. 地元の醤油を使用したやさしい味.

13 炸鸡块 日式炸雞 가라아게 ¥660

店舖紹介 Introduction of restaurant

老小三代经营的小店。可品尝到阿苏名产料理和用当地地产的蔬菜所制的乡下料理。请一边欣赏自然景色，放松度过美好的时间。

老小三代經營的小店。可品嚐到阿蘇名產料理和用當地產的蔬菜烹飪的鄉下料理。請一邊欣賞自然美景，度過放鬆美好的時間。

부모와 자식 3대에 이어 운영하는 작은 점포. 아소의 명물 요리와 현지 야채를 사용한 시골 요리를 맛볼 수 있습니다. 사계절의 자연을 즐기면서 느긋하게 보내십시오.

Use ingredients:meat



How to use hashi (chopsticks) properly

- Place a chopstick at the root of the thumb and the index finger.
- Hold and stabilize the other chopstick with the tips of the thumb and the index finger so that the two sticks are parallel.
- 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.
寫真の内容は、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。

