

# Lunch Menu 11:30~15:00 (week-end)



## Curry

- ・淡路牛と淡路玉ねぎを  
たっぷり使った古酒カレー 1,500

-Aged Sake Curry with Abundant Awaji Beef and Awaji Onion-

具材は淡路島名物の玉ねぎと淡路牛のみ  
じっくりと甘味と旨味を引き出して隠し味に  
日本酒古酒と梅酒古酒を使った人気の古酒の舎特製カレー！

## Nouilles

淡路島の手延べひやむぎを使用した古酒の舎名物！

- ・淡路産しらすと季節野菜の  
だし醤油香るペペロンチーノ 1,300  
-Peperoncino Noodles with Awaji Whitebait and Seasonal Vegetables-
- ・北坂たまごのカルボナーラ風 1,300  
-Carbonara-style Noodles with Kitasaka Eggs-

## Teishoku

- ・淡路島産豚肩肉のロースト定食 1,800  
-Roast Set Meal with Locally Sourced Awaji Island Meat-
- ・本日の古酒の舎定食 **10食限定** 1,800  
-Today's Recommended Set Meal- **Only 10 per day**

## Salade&Drink Set

+ 500

下記のドリンクからお一つお選びください

- ・ブレンドコーヒー (Hot / Ice)
- ・エスプレッソ
- ・紅茶 (Hot / Ice)
- ・クラフト島コーラ
- ・大人ジンジャーエール
- ・淡路島レモンスカッシュ

※ 定食とサラダプレートの方は+300円で  
ドリンクセットに変更できます

## Salade Plate

淡路島の種類豊富なお野菜と

旬のフルーツをふんだんに使用したサラダメニュー

- ・生ハムと旬野菜&フルーツ 1,500  
-Prosciutto, Seasonal Vegetable & Fruit Salad Plate-
- ・ファラフェルと旬野菜&フルーツ 1,500  
-Falafel, Seasonal Vegetable & Fruit Salad Plate (Vegetarian)-