

Ingredients Selected with Discrimination
Make These Warm Treats(Available in Winter Only)

飛騨牛と納豆喰豚の 味しゃぶ鍋 ¥2,980

地元飛騨のお肉、飛騨牛と納豆を食べて育てた旨味の強い納豆喰豚を自慢の味付け出しでお召し上がりいただけます。(2名様より承ります)

Hida Beef and Nattoku Pork Shabu-Shabu Hot Pot

Enjoy local Hida beef and Nattoku pork from pigs which were fed on natto for a rich umami flavor. These meats are a delicious match with our specially-seasoned broth. (Served for 2 people or more)

※写真は2名様盛りイメージ
The photograph shows a two-person serving.

Hot Pot Dishes

鍋

(冬限定)

こだわりの食材で
あつたかほっこり

白身魚の陶板みぞれ鍋 ¥1,460

真鯛の切り身の特製の出し汁と大根おろしでさっぱりとお召し上がりいただけます。(1名様より承ります)

White Fish and Grated Daikon Radish Hot Pot

Sea bream fillets are served with a specially-made dashi broth and plenty of grated daikon radish for a refreshing taste. (Served for 1 person or more)

Desserts

Refreshingly Sweet Masterpieces

デザート

すっきり甘〜い
絶品スイーツ

アイスクリーム

¥550

Ice cream

レモンシャーベット

¥550

Lemon Sherbet

オレンジシャーベット

¥550

Orange Sherbet



お食事メニュー

DINING MENU

Night hours 6:00pm to 11:30pm
Last call 11:00am

Sashimi

Direct from the Source!
Fresh Seafood Sashimi.

お造り
産地直送！
新鮮魚介のお刺身



造り3種盛り ¥1,140

新鮮魚介の三種盛り。造りが手軽に味わえます。

Tsukuri 3-kind Assortment

An assortment of three kinds of fresh seafood. A quick and convenient way to try tsukuri-style sashimi.



馬刺し赤身 ¥1,460

あっさりとした馬肉本来の美味しさが味わえる「赤身の馬刺し」です。

Lean Horse Meat Sashimi

This lean horse meat sashimi has the delicious flavor inherent to horse meat.



造り6種盛り ¥1,950

新鮮魚介の6種盛り。新鮮な旬の魚介を毎日仕入れて盛り合わせ。

Tsukuri 6-kind Assortment

An assortment of six kinds of fresh seafood. This assortment features fresh seasonal fish acquired daily.



揚げたて海老せん ¥490

お酒のつまみや、お子さまのおやつ代わりにぴったりに。

Fresh-fried Ebisen Shrimp Crackers

Perfect as a complement to adult beverages or as a snack for kids.



切り漬け ¥490

かぶらと白菜。飛騨地方のお漬物です。

Kirizuke Pickles

Turnip and Chinese cabbage. These pickles are local to the Hida region.



たこわさ ¥490

北海道産のたこに、わさびを和えました。

Tako-wasa (Wasabi Octopus)

Hokkaido-caught octopus seasoned with wasabi.



あさり酒蒸し ¥740

香りと旨みがたっぷり。ワインにもよく合う一品。

Sake-steamed Japanese Littleneck Clams

Bursting with aroma and tastiness. This selection also goes well with wine.

Light Dining

素材を活かした
定番おつまみ
おつまみ

A selection of light favorites
that make the most of their ingredients.

チーズ3種の盛り合わせ

ワインやウィスキーなど、洋酒によく合うチーズの盛り合わせ。

¥1,580

Cheese 3-kind Assortment

An assortment of cheeses that pair well with wine, whiskey, and other Western-style adult beverages.



漬物盛り合わせ

¥600

自家製お漬物の盛り合わせ。ポリポリとした食感が楽しい。

Assorted Tsukemono (Pickled vegetables)

An assortment of our own house-made tsukemono pickles. Delightfully crunchy!

やみつき 胡麻塩きゅうり ¥490

地元の新鮮なきゅうりを、塩とごま油で香りよく和えた逸品。

Irresistible Sesame Salt Cucumber

A delicious dish made with fresh local cucumbers seasoned with salt and sesame oil.



枝豆 ¥380

「まずはビール」のお供に、ゆでたての枝豆。

bean Edamame

Fresh-boiled edamame, the go-to choice for when you start with beer.

Bursting with Color!
Fresh, Crisp Vegetables

Salads

色とりどり！ 新鮮シャキシャキ野菜 サラダ



¥810

パリパリロールクラッシュサラダ

春巻きの皮をカリッと揚げてあります。サクサクと崩してお召し上がりください。

Crispy Spring Roll Wrapper Salad

The spring roll wrappers are deep-fried until crispy. Crush them and mix them with the salad for a delightful combination of textures.



セルフポテサラ ¥600

マッシュポテトをマヨネーズで和えてお召し上がりください。

Self-Served Potato Salad

Mix the mashed potatoes with mayonnaise and enjoy!

桜海老と 海鮮のサラダ

お刺身とは違うマグロの味わいが楽しめます。

Sakura Shrimp and Seafood Salad

Savor the flavor of tuna differently from sashimi.



トマトサラダ ¥600

色鮮やかで水々しいトマトをスライスで。

Tomato Salad

Slices of bright red and juicy tomatoes.



豚しゃぶ ごまだれサラダ

¥740

豚肉と一緒に、野菜もたっぷりおいしく食べられます。

Pork Shabu-Shabu Salad with Sesame Sauce

Relish a generous serving of vegetables along with the pork.



豆腐サラダ

特製ドレッシングでさっぱり食べやすい。低カロリーでおすすめ。

¥600

Tofu Salad

Light and satisfying, and topped with a special dressing.

A recommended selection – low-calorie, too.

¥1,060

白身魚のカルパッチョ トリュフオイルの香りで

新鮮な真鯛を、贅沢なトリュフオイルで仕上げました。

White Fish Carpaccio with Truffle Oil Aroma

Fresh sea bream accented with luxurious truffle oil.



生ハムとサラミの 盛り合わせ

¥1,140

芳醇なスペイン産の生ハムとイタリア産のサラミのセット。

Assorted Prosciutto and Salami

An assortment of full-bodied prosciutto and Italian salami



スモークサーモン

¥1,030

ふわっとやわらかく、スモークの風味がよいサーモン。

Smoked Salmon

Light and tender salmon with an exquisite smoky flavor.

From the Grill

焼 き 物

漂う香ばしい香り

Tantalizing Aromas

ほっけ ¥850

肉厚でほくほくの身と、脂のノリが抜群のホッケの開き。

Hokke (Atka Mackerel)

This filleted Atka mackerel is thick, moist, and has the perfect amount of fat.



※盛り付けはイメージです。
Pictured serving presentations
are dramatizations.



いか焼き

¥850

スルメイカに特製の自家製ダレをつけて香ばしく焼きました。

Ika-yaki (Grilled Calamari)

Calamari dipped in a special homemade sauce and grilled until fragrant.

Savor these signature one-dish selections
created by our seasoned cooks.



飛騨
郷土料理!
Hida Local Cuisine!
飛騨 郷土料理
히다 향토 요리

朴葉味噌焼き ¥710

弱火でじっくり練った味噌を朴葉の上で
焼く飛騨地方の郷土料理。

Hoba Miso-yaki

This local selection from Hida features
items grilled with miso over low flame
atop a magnolia leaf.



一品料理

熟練の料理人が生み出す、
自慢の一品を、ご賞味ください。



酒のあて5種 ¥750

まずは一杯やるならこれがお勧め。本日のおすすめ珍
味とお惣菜を盛り合わせました。

Assortment of Five Appetizers

We suggest these appetizers to kick off your meal
with an alcoholic beverage. The assortment includes
a selection of today's featured delicacies and side
dishes.



自家製鶏つくね焼き ¥540

長芋をたっぷり入れてふわふわに仕上げた自家製
の鶏つくね。

Homemade Grilled Chicken Tsukune

Our own house-made chicken tsukune meatballs,
light and fluffy with plenty of Chinese yam.



レンガ横丁のエビマヨ

ぶりっぶりっの海老をカリッと揚げて、
オーロラソースで和えました。

¥850

Renga Yoko-Cho Shrimp Mayonnaise

Plump shrimp deep-fried until crispy and tossed in aurora
sauce.



牛すじおろしポン酢 ¥710

飛騨牛の筋肉をさっぱりと玉ねぎとポン
酢でお召し上がりください。

Beef Tendon with Ponzu Sauce

Enjoy the refreshing taste of Hida beef
tendons with onions and ponzu sauce.

砂肝唐揚げ ¥710

コリコリとした食感が箸が止まらない!不動の人気。

Deep-fried Kara-age Gizzards

The chewy texture makes it hard to stop
eating these! An abiding favorite.

小海老としめじのアヒージョ ¥1,030

スペインバルの定番。
オリーブ油とにんにくの香り、海老の食感がうれしい。

Shrimp and Shimeji Mushroom Ajillo

A standard at Spanish tapas bars. The
fragrant olive oil and garlic and the
texture of the prawns are sure to delight.



炙りサーモンマヨポン酢

みんな大好きなサーモンをサッと炙り、
マヨネーズソースで仕上げました。

¥710

Seared Salmon Mayonnaise Ponzu

Delicious salmon is lightly seared and finished
with a mayonnaise sauce.

コロ芋ホクホク揚げ

甘辛く煮たコロ芋を揚げました。
ホクホクとした味わいで思わずほっこり。

¥710

Tender Deep-fried Baby Potatoes

We take sweet-and-spicy stewed baby potatoes
and deep-fry them. The soft, warm flavor is
sure to soothe.



う巻き ¥1,280

旨味の効いた、だし汁たっぷりの卵焼き
に鰻を巻いた逸品。

Umaki (Rolled Omelet with Eel)

A delicious dish of eel wrapped in an
omelet flavored with plenty of dashi.

だし巻き ¥740

ふわふわの食感と出汁にこだわって仕上
げた自信作。

Dashimaki Rolled Egg Omelet

Our proud creation, offering a fluffy texture
and using dashi broth made with
uncompromising commitment.



チーズだし巻き ¥850

たっぷりのチーズを巻いた玉子焼き。

Dashimaki Rolled Egg Omelet with Cheese

Dashimaki rolled egg omelet made using a
generous portion of cheese.



肉巻きアスパラ

アスパラ1本丸ごとを肉で巻いた一品。
相性抜群のアスパラとお肉の最強タッグ。 ¥600

Meat and Asparagus Rolls

This item features an entire stalk of asparagus wrapped in meat. The asparagus and meat go together excellently for a wonderful flavor sensation.



牛生ハムユッケ

生ハムを細く刻んで中華ダレで
ユッケ風に仕上げました。 ¥810

Beef Prosciutto Yukhoe

Prosciutto is minced and finished with Chinese sauce to create a Yukhoe style dish.



漬物ステーキ ¥850

白菜の漬物を焼き、熱々の鉄板に
のせ、地元産の卵を流し入れた飛
騾の郷土料理。

Tsukemono Steak

In this dish local to Hida, tsukemono-pickled Chinese cabbage is grilled, placed on a hot iron plate, then covered with an egg from a local farm.



中華風揚げ豆腐 麻婆ソース ¥600

揚げ出し豆腐をひき肉たっぷりの
中華風麻婆ソースでお召し
上がりください。

Chinese-Style Fried Tofu with Mapo Sauce

Enjoy deep-fried tofu with
Chinese-style mapo sauce and
plenty of minced meat.



長芋ステーキ ¥920

ホクホクの山芋を特製タレで。

Chinese Yam Steak

A steak of Chinese yam cooked in
special sauce. Light and flaky, yet also
crisp.



オイルサーディン ¥920

塩水に漬けたイワシをオイルで煮
込んだ一品。

Oil Sardines

Brine-pickled sardines stewed in oil.

飛騾
郷土料理!
Hida Local Cuisine!



Meat Dishes

がっつり食べたい!
豊富なラインナップ!

肉料理

For When You're Really Hungry!
A Rich Line-up!

飛騾牛ステーキ
300g ¥8,430
200g ¥6,050
150g ¥4,490

飛騾地方が誇るブランド牛。
焼き方までこだわった本物の味。

Hida Beef Steak 300g / 150g

The brand beef that's the pride of the Hida region.
Authentic flavor served with uncompromising commitment that extends even to how it's cooked.



飛騾牛ローストビーフ

しっとりやわらかい肉の旨
みが広がる贅沢な一品。 ¥1,190

Hida Beef Roast Beef

Savor the delicious flavor of the
succulent and tender meat in this
sumptuous selection.



飛騾豚のスペアリブ

がっつり旨味たっぷり!
飛騾豚のスペアリブ。 ¥1,790

Gifu-raised Pork Spareribs

Spareribs of Buono Pork, a type of pork produced
in Gifu Prefecture.



ポークチャップ ステーキ ¥1,060

ジューシーな旨味の豚ロース肉をケチャ
ップベースの自家製ソースで。

Pork Chop Steak

A juicy, flavorful pork loin flavored
with a homemade ketchup-based
sauce.



ウインナー盛り合わせ ¥920

5種のウインナー盛り合わせ。チー
ズ、ピリ辛味も楽しめます。

Wiener Assortment

An assortment of five kinds of wiener
sausages. These also include
cheese-flavored and spicy wieners for
you to enjoy.



飛騾牛入りハンバーグ150g ¥1,030

飛騾牛を贅沢に使ったハンバーグ。肉汁たっぷり。

Hamburg Steak with Hida Beef 150g

A hamburger steak that makes lavish use of Hida beef.
Amazingly juicy.

おすすめ!
人気メニュー!
Recommended!
A Popular Selection!



飛騾牛の ひとくちステーキ

¥2,360

とろけるような飛騾牛をひと口サイズで。
食べごたえ抜群の人気メニュー。

Hida Beef Bite-size Steak

Melt-in-your-mouth Hida beef in bite-sized portions.
A filling popular favorite that's sure to satisfy.

一番人気!
定番メニュー!
Our Most Popular Item!
A True Standard!



鶏唐揚げ 赤かぶタルタルソース

自慢の唐揚げを飛騨の漬物、赤かぶを使った
特製タルタルソースでお召し上がりください、**¥850**

Fried Chicken with Red Turnip Tartar Sauce
Savor our special fried chicken flavored with a special tartar
sauce made using Hida's pickled red turnips.



飛騨牛どて煮春巻き ¥920

じっくりと煮込んだ飛騨牛のどて煮を、
パリッと春巻きに仕上げました。

*Deep-fried Kara-age Tebasaki
Chicken Wings*

The sweet-and-spicy sauce will leave you
wanting more!

串カツ ¥600

熱々サクサクに揚げた串カツ。2種のウスター&トンカツソースはお好みで。

Kushi-katsu (Pork Skewers)
Kushi-katsu – skewered of breaded pork -- deep-fried to
piping-hot crispness.
Season as you like with two kinds of Worcestershire and tonkatsu sauces.



飛騨牛メンチカツ ¥600

肉汁たっぷり、サクサクの飛騨牛メンチカツです。

Hida Beef Minced Cutlet
A crisply cutlet packed with juicy minced Hida beef.

明宝ハムスライス ¥740

岐阜県郡上八幡名物です。

Sliced Meiho Ham
Made in Gujo Hachiman in
Gifu Prefecture, Meiho
Ham is renowned for its
quality.

ナンコツ唐揚げ ¥490

コリコリとした歯ごたえがクセに
なる! 食べごたえのあるおつまみ。

*Deep-fried Kara-age
Nankotsu(Cartilage)*
The crunchy texture is
addictive!
A substantial snack.

オニオンフライ ¥600

輪切りの玉ねぎをサクッと揚
げました。フライの定番。

Onion Rings
Rings of sliced onion
cooked crisp.
A fried-food standard.

スティックチーズフライ ¥600

外はバリバリ、中はチーズがと
ろ〜りとろけるフライ。

Fried Cheese Sticks
Fried to a crisp on the
outside, with gooey cheese
on the inside.

Selections Fried in Fruit Oil to Crispy Deliciousness



揚げ物

フルーツオイルで
サクッと仕上げた揚げ物



飛騨牛入りコロッケ

飛騨牛の旨みとじゃがいもの甘みがおいしいコロッケ。 **¥600**

Japanese-style Croquettes with Hida Beef
These feature the deliciousness of Hida beef and the sweetness of
mashed potato.

ホタテのフリット ¥600

ホタテの旨みがたっぷり味わる洋風の天ぷら。

Scallop Fritters
Western-style tempura bursting with
tasty scallop flavor.



竹輪磯辺揚げ ¥600

居酒屋の定番!
ポン酢でお召し上がりください。

Nori-flavored Chikuwa Tempura
A popular dish at Japanese pubs! Enjoy
with ponzu sauce.



手羽先唐揚げ

甘辛のタレがやみつきに!
何本でも食べられそう。 **¥710**

*Deep-fried Kara-age Tebasaki
Chicken Wings*
The sweet-and-spicy sauce will leave you
wanting more!



一口串揚げ盛り ¥600

バラエティ豊かな6種の串揚げ盛り。
ビールやサワーのお供に。

*Mixed Bite-size Deep-fried Kushi-age
Skewers*

A wide-variety mix of six kinds of kushi-age
skewers. They go great with wine and sour
cocktails.



天婦羅盛り合わせ ¥1,030

エビや野菜など、人気の天ぷらを盛り合わせました。

Tempura Assortment
An assortment of popular tempura selections,
including prawns, vegetables, and more.



フィッシュアンドチップス ¥950

白身魚のフライとポテトフライ。
ビールやワインが進むおつまみ。

Fish and Chips
Deep-fried whitefish and French-fried potatoes.
A snack that could whet the thirst for more beer or wine.

皮付きポテトフライ (トリュフ塩)



ポテトフライストレート (塩)



各 **¥600**

サクッと揚げたポテトを旨味のある
トリュフ塩でどうぞ。

*Skin-On Potato
Wedges (Truffle Salt)
French Fries (Salt)*

Enjoy crispy fried potatoes with
delicious truffle salt.

Pasta

パスタ

メインにも
おつまみにも

Enjoy As the Main Dish or As a Side Dish

鉄板ナポリタン ¥950

アツアツの鉄板に卵をひいた昔懐かしのナポリタン。

Teppan Naporitan

A time-honored favorite in Japan, teppan naporitan is spaghetti and vegetables in tomato sauce of resting on a bed of egg in a hot iron plate.



¥1,140

きのこアサリのペペロンチーノ

アサリとにんにくの香りが高いパスタ。
Fungi and Japanese Littleneck Clam Peperoncino
Pasta fragrant with the aroma of Japanese littleneck clams and garlic.

Slow-stewed for deep,
rich flavor that's irresistible.

Stewed Dishes

煮物

じっくり煮込んだ
深い味わいがたまらない

飛騨牛和風ポトフ

飛騨牛と地野菜をコトコトと煮込んだ体が温まる逸品です。

¥920

Japanese-Style Pot-au-Feu with Hida Beef

A warm dish made with simmered Hida beef and local vegetables.



おでん

¥920

大根、玉子、まる揚げ(練り物)、ちくわ、こんにゃく、結び昆布、揚げボールの7種。

Oden

Our oden contains seven ingredients—daikon radish, egg, deep-fried fish paste, chikuwa, konjac, knotted kelp, and deep-fried fish balls.

豚角煮

¥870

豚をやわらかくトロトロになるまで煮込みました。

Pork Kakuni

Cubes of pork stewed to soft, melt-in-your-mouth tenderness.



Noodle Dishes

多彩なバリエーション。
メの一杯はこれで決まり。

麺

A Rich Variety Is Available.
End Your Evening with a Bowl of One of These.



とんこつラーメン ¥850

豚ゲンコツ、鶏ガラ、野菜、にんにく、生姜、昆布など煮込んだ上品な味わい。

Tonkotsu Ramen

Boasting a refined flavor created by slowly simmering pork bones, chicken bones, Hidaka kombu, ginger, dried sardines, and other ingredients.



カレーうどん ¥1,080

飛騨牛がゴロゴロ入ったここでしか味わえない贅沢な一品。

Curry Udon

A sumptuous selection loaded with chunks of Hida beef and available nowhere else.



肉うどん ¥1,080

しっかりと味付けをした飛騨牛を、うどんにのせて。

Niku Udon

Udon topped with robustly seasoned Hida beef.



鴨南蛮うどん ¥950

葱と鴨の旨みたっぷり。おもてなしの心がまった一品。

Namban-style Duck Udon

Bursting with the tasty flavor of welsh onions and duck. This selection fully embodies our spirit of heartfelt hospitality.

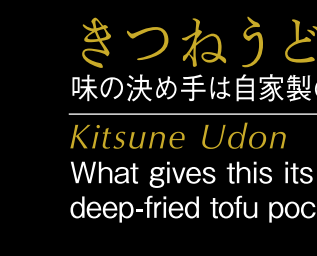


きつねうどん

味の決め手は自家製の揚げ。当店こだわりのきつねうどん。 ¥810

Kitsune Udon

What gives this its commanding flavor is our own house-made deep-fried tofu pockets.



和風ラーメン ¥850

鶏ガラ、利尻昆布、日高昆布、生姜、煮干しなどを煮込んだスープ。

Japanese-style Ramen

Featuring a soup made by simmering chicken bones, Rishiri kombu Hidaka kombu, ginger, dried sardines, and other ingredients.



ざるそば ¥950

蕎麦の香りと味わい豊かな一品。

Zaru Soba

An opulent selection featuring the aroma and flavor of soba.



上海風鉄板やきそば

シーフードのホタテ、海老、イカを贅沢に使い、オイスターソースで仕上げました。

¥920

Shanghai-Style Teppan Yakisoba

Yakisoba made with generous amounts of scallops, shrimp, and squid, and finished with oyster sauce.



Rice Dishes

As a Meal, or As an to End the Evening.
Volume That's Sure
to Satisfy!

お食事にも。メにも。
納得のボリューム！

ご飯



¥600

あさりしぐれ茶漬け

時雨（あさりの佃煮）は、お茶漬けの定番。ほっこりと落ち着くおいしさです。

Shigure Ochazuke

Shigure (sweet soy-stewed Japanese littleneck clams) is a long-time standard in ochazuke, a simple dish of hot broth over rice. Tastiness that warms and soothes.

しゃけ茶漬け ¥600

小腹がすいた時や締めとして、さらさらどうぞ。

Shake (Salmon) Chazuke

When you just want something to take the edge off your hunger, or to finish up the evening, this bowl of flaked salmon and rice in warm broth is the perfect choice.

南高梅と大葉茶漬け

大葉と南高梅の爽やかさが口の中にしみます。

¥600

Ochazuke with Nanko Ume Plum and Shiso Leaves

The refreshing flavor of shiso and Nanko ume makes this bowl of rice in hot broth a mouth-filling treat.



飛騨牛チャーハン ¥1,080

飛騨牛を贅沢に使用。味わい深く、食べ応えがあります。

Stir-fried Rice with Hida Beef

Made using a lavish portion of Hida beef. Rich flavor in a substantial serving.

握り寿司七貫 ¥1,460

定番の七種をご用意。市場直送、新鮮なネタをお楽しみください。

7-piece Nigiri-sushi Plate

Made using seven topping standards. Enjoy fresh ingredients direct from the market.



飛騨牛握り寿司3貫 ¥1,100

お寿司に合う部位を厳選し、軽く炙ってお召し上がりいただけます。

Hida Beef Nigiri Sushi (3 Pieces)

Carefully selected cuts of beef, lightly seared and served on sushi rice.



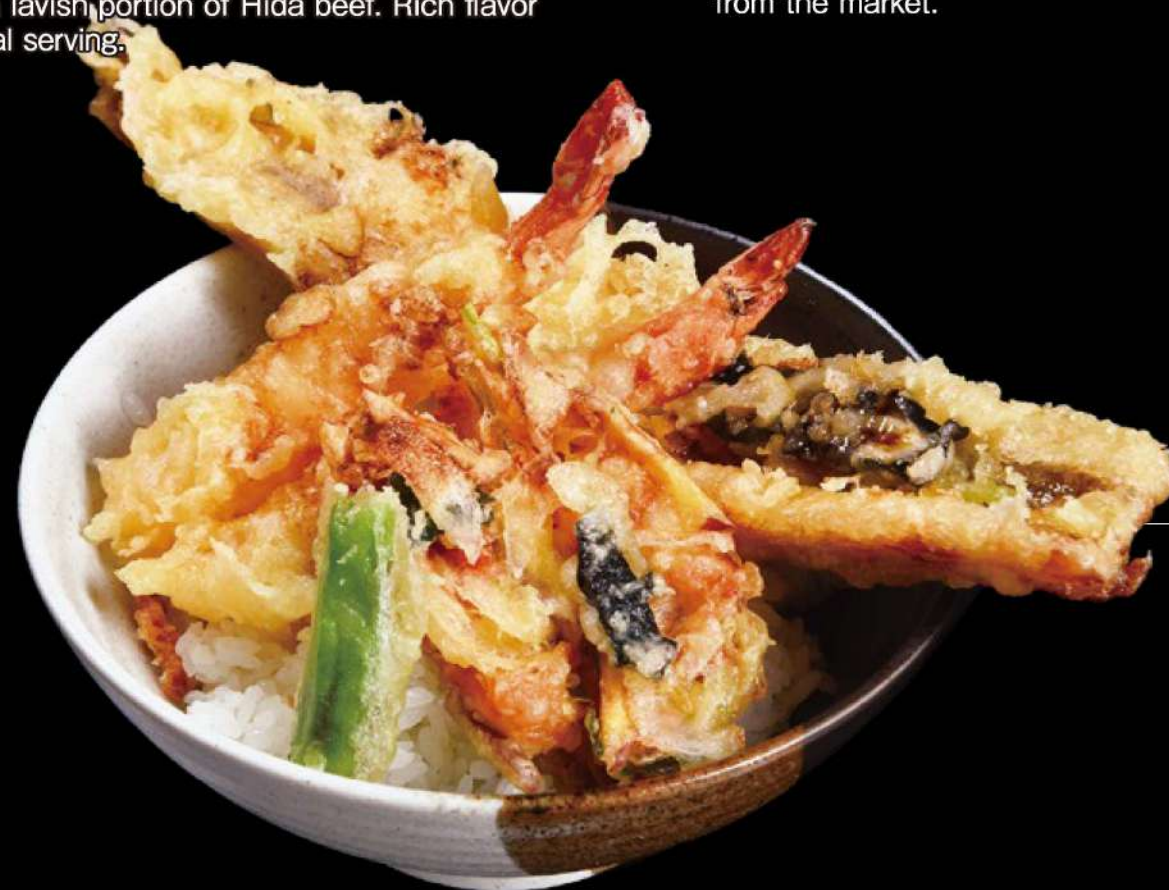
海鮮のつけ盛りこぼし寿司

新鮮な海鮮を海苔巻きの上に贅沢にたっぷりと乗せた豪快なお寿司です。

¥1,460

Koboshi Sushi Topped with Seafood

A hearty sushi dish with a variety of fresh seafood toppings on a nori roll.



あなご一本天麩羅とかき揚げの天井

ドーンと大きなアナゴ一本と海老天2本を乗せた豪快な丼ぶりです。

¥1,570

Conger Eel Tempura and Tempura Fritter Rice Bowl

A gorgeous rice bowl topped with a large conger eel tempura and two shrimp tempura.

とんかつ梅肉巻き寿司 ¥1,190

飛騨豚と南高梅と一緒に。爽やかな梅の酸味が、肉の旨みを引き立てます。

Tonkotsu and Ume Maki-sushi

A combo featuring deep-fried breaded cutlets of Mino Kinton pork with Nanko ume plums. The refreshing tanginess of the plums accents the tasty flavor of the meat.



飛騨牛釜飯

¥1,980

甘辛く味付けした飛騨牛を釜飯に。熱々をお召し上がりください。(出来上がりまで40分程度かかります)

Hida Beef Rice Pot

Indulge in a steaming hot rice pot with sweet and spicy Hida beef. (Takes about 40 minutes to prepare)



焼おにぎり ¥440

香ばしい味としょうゆの香りでほっこりするおいしさ。シンプルなシメの一品。

Yaki-onigiri

Tasty rice balls, soft and fluffy, and redolent of the rich flavor and the aroma of grilled soy sauce. A simple yet delicious way to wind down the day.



カツ丼 ¥1,460

特製つゆがしみこんだ自慢の味。ボリュームたっぷり。

Katsu-don

We take pride in the flavor of this rice bowl topped by a deep-fried breaded pork cutlet deeply flavored with our special sauce. Generous portion size.



親子丼 ¥920

とろ〜りふわふわ卵と、こりこりの鶏肉の相性は抜群。

Oyako-don

The interplay between the fluffy moist egg and crispy chicken topping this rice bowl is superb.



飛騨牛丼 ¥1,580

美味いに決まっています。飛騨牛を贅沢に使った一度は食べたい特製牛丼です。

Hida Beef Bowl

Sure to satisfy! A must-try dish featuring the finest Hida beef.

