



鴨鍋

ご飯物

カモ鍋御膳

2,530円

- うどん半玉 ●ご飯
- 小鉢 ●お漬物 付き



アマゴ釜飯

1,980円

釜飯

アユ釜飯 1,980円 山菜釜飯 1,760円

カモ釜飯 1,870円 イノシシ釜飯 2,200円

- 小鉢2つ ●お味噌汁 ●お漬物 付き

定食

丼



カモ丼

990円

- お漬物 付き

大盛り +220円

山菜定食

1,870円

ご飯 250円

一品

シカ刺し

990円

数量限定

カモタタキ

990円

カモトロ刺し

990円

カモロース

770円

山菜一品

770円

スズメの焼き鳥

770円

冷奴

自家製 山椒味噌添え 440円

温泉湯豆腐

770円

アユ塩焼き

880円

アマゴ塩焼き 880円

※塩焼きは焼きたてをご提供させて頂く為、ご注文頂いてから少しお時間を頂きます。●表示価格は全て税込価格です。

鍋物



カモ鍋

1人前

3,520円



1人前

南朝鍋

3,520円



1人前

シカ鍋

3,520円



1人前

シシ鍋

4,620円

冬季 数量限定

熊鍋

5,940円

※2人前より承ります。

鍋物追加 1人前

カモ肉

1,300円

シシ肉

2,400円

シカ肉

2,400円

うどん玉

250円

雑炊

550円





蕎麦

麵

カモうどん・そば

880円

きつねうどん・そば 770円

月見うどん・そば 770円

山菜うどん・そば 770円

鍋焼

鍋焼きうどん

1,100円



温

冷

冷やし きつねそば 770円

冷やし 山菜そば 770円

平日限定

カモラーメン 880円



お飲み物

地酒

やたらす 北岡本店

やたらす 八咫鳥 純米吟醸 (300ml)

穏やかな吟醸香と、米の持ち味を生かした
しっかりとした旨味を感じられる純米吟醸酒。 1,300円

やたらす 八咫鳥 冷酒 (300ml)

やさしい口当たりのすっきり旨口タイプのお酒です。 880円

やたらす 八咫鳥 上撰本醸造 (一合)

やや辛口でのみあきしない、すっきりとしたお酒です。
冷や、燗お選びください。 770円

やたらす 八咫鳥 大吟醸

舌の上をなめらかにすべっていくような、まろやかな口当たり。口に含むとまず感じるのはお米由来の甘み。それがじわあっと旨みに変わる。それを包み込むのは、果実を想わせる、ふわぁと香るやさしい吟醸香。雑味の無い、クリアな味わいの大吟醸ならではの清々しい余韻にひたってください。お酒に詳しい人も、そうでない人にもご満足いただける逸品です。

(一合) 1,500円 (ボトル 720ml) 5,700円

やたらす 八咫鳥 純米大吟醸 吉野千本桜

酒米は兵庫県産山田錦を贅沢に使用。杜氏の伝統と革新の技術を駆使して醸した、最高級のお酒です。その味わいは、「一目千本」と謳われる、山肌いっぱいに桜が咲き誇る吉野山の春の景色のように豪華。純米大吟醸ならではの、果実を想わせる爽やかな香りがまずは鼻腔をくすぐる。その後には、重厚感のあるしっとりとした旨味が舌の上を広がり、ふくよかな余韻が残ります。

(一合) 1,800円 (ボトル 720ml) 6,900円

アッサンブラージュ

アッサンブラージュとは、『ブレンド』を意味するフランス語で、ワイン造りの技法のひとつです。酸の効いた清酒をベースに、旬のお酒4種類を混和することで、“ワインのような清酒”になっております。純米をベースに純米吟醸・大吟醸純米大吟醸をブレンド。瓶詰後、貯蔵庫(室温15℃)にて45日間馴染ませ、味が慣れたタイミングで瓶燗し、氷温貯蔵(-3℃)しております。大吟醸の立香と口に含んだ時に感じる甘酸っぱいパイナップルの様なニュアンス、マンゴーの様なジューシーさと炒ったナッツの様な香ばしさ、すっきりと切れるフィニッシュですが、瑞々しい酸味と旨味が長く印象的に残ります。どんなお料理とも相性が良く、また日本酒が苦手な方にも大変飲みやすいお酒となっております。

(グラス) 750円 (ボトル 720ml) 2,700円

北村酒造

しょうじょう 猩々 生貯蔵酒 (300ml)

880円

搾った原酒を低温で貯蔵した新酒のフレッシュな味わいをどうぞ。

しょうじょう 猩々 上撰 (一合)

770円

上品で芳醇な味わい。喉越しで飲み飽きしないお酒です。
冷や、燗お選びください。



●表示価格は全て税込価格です。

お飲み物

アルコール

生ビール	中	770円	小	550円	ハイボール	660円
瓶ビール	中	770円			レモンサワー	660円
焼酎	麦	二階堂	660円	芋	黒霧島	770円
					ノンアルコールビール	440円

北岡本店 吉野物語シリーズ

アルコール度数9度

国産フルーツ・野菜にこだわり、自社工場で皮むき〜カッティングも手作業で行う手作り製法。それぞれの食感や味わいが生かされ、果肉、果汁がたくさん詰まった和リキュールです。

吉野物語 もも

とろけるような濃厚な甘みが特長の白桃をふんだんに使用。まるで完熟の桃をほおぼっているような芳醇な香りと味わい、なめらかな舌ざわりをお楽しみください。

吉野物語 キウイ

追熟を十分にさせた、食べごろキウイの果肉をあらごして、特徴のある酸味の、甘酸っぱいリキュールです。

吉野物語 うめ

地元奈良県・吉野名産の梅を使用。蔵で漬け込み、すりつぶした果肉を加えました。梅ならではの爽やかな香りとまろやかな甘み、つぶし果肉のトロとした口当たりをお楽しみいただけます。



各種 770円

ソフトドリンク

コーラ	250円	烏龍茶	250円	オレンジジュース	250円
ラムネ	250円	コーヒー / アイス・ホット	350円		

デザート

アイスクリーム / バニラ・抹茶 250円



●表示価格は全て税込価格です。