

★ Pick up Drink ★

=ノンアルコールドリンク=

★ グリーンアップルスカッシュ ¥500 (アルコール入り ¥620)
青リンゴの甘さと酸味がとっても爽やか!

★ ゆずモ-ニ ¥500 (アルコール入り ¥620)
甘さスツキリで飲みやすい! ゆずの果肉入り🍊

★ ビタミン (ジュースorソーダ) ¥420
ビウエキスの入ったぶどうのお酢。甘酸っぱい!



=アルコール=

★ ジン・トニック ¥680
京都ならではのポタニカルを使ったクラフトジン「季の美」を使用。華やかな味わい。

★ モーツァルト ¥550
カリカリのチョコチップ入り!
モーツァルトの音楽を聞かせて作るチョコレートのリキュールです♪ミルク割りでどうぞ♪

★ ビタミンチューハイ ¥520
体にやさしい甘酸っぱさがクセになる!

=日本酒=

白木久 白杉酒造さんより

★ brilliant -ブリリアント- ¥650
精米歩合55% 黒麹仕込みの艶やかな味わい!

DRINK★MENU

= ドリンク ★ メニュー =



ビール

- ★ 生中 (アサヒ) ¥560
- ★ 中ビン (アサヒ) ¥660
- ★ コロナビール ¥700
- ★ ノンアルコールビール... ¥500
(サッポロ)



ハイボール

- ★ カナディアンクラブ... ¥500
クセがなく飲みやすい!



果実酒

(ロック、ソーダ割り、水割り、お湯割り)

- ★ 梅の宿の梅酒 ¥520
コクのある上品な口当たり
- ★ さっぱりゆず酒 ¥620
さわやかな酸味とほのかに甘み
- ★ つぶつぶみかん酒 ¥620
果肉たっぷりデザート感覚のお酒です。



白ワイン

★ マルキ・ド・ボーラン ...

(フランス) ソービニヨンブラン (辛口)

・ハーブの香りがフレッシュでフルーティー♪

グラス ¥500

ボトル ¥2,890

★ アウスレーゼ・ラインヘッセン ...

(ドイツ) ミュラー・カウ、ケルナー・シルヴァーナ (甘口)

・ライトでソフトな口当たりの甘口ワイン

グラス ¥660

ボトル ¥3,300

★ クマ・トロンテス ...

(アルゼンチン) トロンテス (中辛)

・オーガニックワイン、華やかな香りが特徴的

グラス ¥690

ボトル ¥3,400

★ ル・ジャジャ・ドゥ・ジョー ...

(フランス) ソービニヨンブラン (辛口)

・白いお花の香り、フレッシュな辛口

グラス ¥730

ボトル ¥4,100



スパークリングワイン

★ カヴァ・グランリベナ ...

(スペイン) マカベオ、チャリック、パルリャーダ

・程良い酸味とフレッシュな果実味

ボトルのみ

¥2,900



シャンパン

- 特別な日に、お祝いに -

★ モエ・シャンドン ...

(フランス) シャンパーニュ

ピリ・ノワール、ピリ・ムニエ、シャルドネ

・バランスのよい酸味のある、エリガシで繊細な味わい。

ボトルのみ

¥12,500



赤ワイン

★ マルキ・ド・ポーラン ... グラス ¥500

フランス (カベルネ・ソーヴィニヨン) ミディアムボディ

・力強い味わい、飲み応えのあるワインです!

ボトル ¥2,890

★ ドン・アンジェロ・キアンティ ... グラス ¥660

イタリア (サンジョヴェーゼ, ミルロー) ミディアムボディ

・果実味のある滑らかな飲み心地♪

ボトル ¥3,300

★ イメルシオン・アン・ボルドー ... グラス ¥700

フランス・ボルドー (カベルネ・ソーヴィニヨン, ミルロー) ミディアムボディ

繊細な香りとのバランスの良い口当たり

ボトル ¥3,500

★ リトル・ジュームスバスケット・プルスレッド

フランス (ガリタッシュ) フルボディ

・完熟ぶどうの全ての要素が凝縮された深い味わい

... グラス ¥870

ボトル ¥4,300

★ 自家製サンガリア ... ¥560

・フルーツをたっぷり漬けた赤ワインの



Vin Natuaal



★ 自然派ワイン ... カウンター上の黒板に

・あみけんこだりの無添加ワイン

・二日酔いしにくいです♡

記載してあります。

詳しくはスタッフまで!!



焼酎 (ロック、水割り、お湯割り)

① 麦 ★10年の眠り …… ¥480
長時間熟成の本格麦焼酎!!

② 芋 ★黒薩摩 …… ¥480
インパクトのある甘さと香ばしい味わい

★ええあんばい …… ¥520
地元三豊さんの本格焼酎! まるやかな口当たり



日本酒

★ハ海山 冷グラス …… ¥520
あきりとした飲み口で
冷やでも火間でも美味しいです! あつかん1合 …… ¥700

★超亀の尾 …… ¥1,130
地元竹野酒造さんの純米大吟醸! 華やかな甘みと香り

ジュース

★コーラ ★ジンジャー-エール } …… ¥370
★オレンジ ★グレープフルーツ }
★カルピスジュース ★カルピスソーダ }

★ウーロン茶 …… ¥160

★ぶどうジュース …… ¥420

★コーヒー (ホット or アイス) …… ¥420

★紅茶 (ホット or アイス) …… ¥420

あまのやまの 炭火焼き



新鮮な鶏肉を1本1本2いねいに
手刺しにて、フレッシュジュースな焼き刺し!

外は Open 以来つぎ足してきた
秘伝のタレです

串のおまかせです!

スタッフまでお声かけください!!

炭...

丹後町上山、^{くわら}栗原さんが、地元の木で作った
自炭備長炭を使っています!!

もも

1本
¥190

とり本来の味が楽しめる。
食べごたえのあるジュースな串

塩オタレ

つくね

¥190

こまじりの宮内鶏を使った

タレ

鶏と豚のミンチでふくらませました!

★伊根町三野養鶏さんの卵黄を7個 - 1パック ¥60

ささみ ¥190

鶏のヒレ肉にあたる部位で
高タンパク低カロリー!!

塩オタレ

せせり ¥190

首のお肉を塩でたえがよく
濃厚な味わい。

塩オタレ

はらみ ¥190

希少な鶏の横隔膜。
かめはかむほど脂肪が甘い!

塩オタレ

* ぼんじり ¥180

おりの部分が、

よく動かすのでプリプリ!

塩オタレ

* 豚バラ ¥190

肉と脂肪のバランスが最高です!

塩

* かわ ¥160

首の皮を使った、厚みがあり

もちもち! カツカリとした串です!

塩オタレ

* スリ ¥160

鶏の胃です。コリコリした

塩でたえのある食感がやみつき!

塩

* こころ ¥160

くさみもなく、しっかりとした

塩でたえ。ファンが強い串です!

塩オタレ

* こころのこり ¥160

心臓の重た脂肪の串です。

とれり量が少なく、あればラッキー!!

塩オタレ

Apero

とろろです!

mariné au vinaigre

* **自家製ピクルス** ¥400

pommes frites

* **フレンチフライポテト** ¥420

jambon

* **ハモンセラーノ** ¥650
(スペイン産 150g)

crepe frites

* **銀皮(ぎんぺい)の
ハイジャンスリヤス揚げ** ¥620

スリの厚の部分が、軟骨のようなコリコリ感!!

Beurre de raisin |  *ブドウ油*

* **レーズンバター** ¥520

3種のドライフルーツとナッツを配合。

グランマルニエの高品質レーズンバター。

Du Fromage

* **チーズ盛り合わせ** ¥800

ワインにぴったり!!

人気のチーズ2種盛りです。

レーズンバター、チーズ盛り合わせには
うす切りのピクルスが付きます!
ピクルスの追加もできます!!

珈琲窯のパンもあります!

詳しくは、X-ユー 後方の茶色のページを
ご覧ください!

Salade **お肉や野菜が名** ¥850

Rosbif

* **ロースビーフサラダ**

ジューシーなロースビーフと、自家製の「レドレッシング」を使ったサラダです!

Poisson fumé, Parmigiano Reggiano

* **軽く燻製したお魚と**

パルミジャーノ・レジャーノチーズのサラダ

お口に合うように燻製のいい香りのお魚とチーズの贅沢サラダです! お魚の内容もカスタマイズ!!



Viande お肉!

Ros bif

|| あみちき
いさば! ||

* ロースビーフ

大きなたてで焼きました。

自慢のロースビーフです! 余分な脂は

落ちてから、とってモジュー!!

牛乳と赤ワイン、ソースとお好みで仕上げます!!

80g ¥1,300 / 100g ¥1,900

magre de canard

* マグレ鴨肉焼

100g ¥1,650

フランス産で、700gの大きさ

肉厚でジューシーで最高です!

甘酸っぱいソースがよ合います!



aucisse en croûte

* ハーブリーゼットの パンケーキ焼

¥850

ジューシーなリーゼットパンケーキを、焼きました!

マドレーズのクリームソースをかけた!!

Poulet frit

* あみちき

¥700

アンドリーバスに漬けたあと、

とりの唐揚げです!

Legumes

お野菜ご 

Bagna cauda

* 季節野菜の バーニャウダ

¥620

Roti d'oignon

* 玉ねぎのピザローリ

皮付きの玉ねぎをじっくり焼いたら玉ねぎ!
とってモジュー!!

Patata douce frit

ジュレジュレの
甘とホトホト!

* さつまいも/ほろもろバター

ホロホロに焼いたら揚げたて!

ホロホロのさつまいも、ほろもろバターの
甘〜い幸せ♡

¥600



Quiche Lorraine

* 旬野菜のキッシュ・ローリ

フランス・ローリエ地方の旬のお野菜を
たっぷり使います!

¥550

伊根町 三野子さんの卵です!!

Omelette

* ふわふわオムレツ

エサにニトを、と育てられた鶏の、

とって濃厚な卵を焼きました!



Les Liz

しめいに...

* 焼きおにぎり

焼酎を止めて握り、
焼きおにぎりの夕日焼きです!!

1ヶ ¥300

白ご飯、塩のおにぎりもご用意できます!!

* 炭火焼き鳥井

焼き鳥とタレ、卵黄が糸色セツ!!

¥700

* 牛すじ肉の ハヤシライス

¥700

赤ワインをふいたお肉に使用、牛すじとろとろ〜と
リッチなハヤシライスです!!

* 鴨セイロそば

11-7 ¥780/1杯 ¥980
(そば1束) (そば2束)

甲鳥の入ったおそばに
7めったいおそばを7けた食べていただきます!!
鼻からぬける甲鳥の香り...

おおのロール、カヌレ、ブルチーズのシュークリームは
Take out もご用意できます!! 別紙メニューあり

Le dessert

デザート

* おおのロール

チーズを贅沢に使用、マジックロールケーキ!
チーズとレのしっとりふわふわ生地と、
マスカルポーネチーズの入ったクリームをまきました!!



¥520

* Canelé de Bordeaux カヌレ ¥310

フランス・ボルドーの伝統的な焼き菓子。
外はパリパリで中はしっとり♡
ラム酒の風味とバニラの香り!!



* ブルチーズの シュークリーム ¥190

甘味控えめで、ワインのアテにもピッタリ!!
クセも少なく、パリパリといただけます。
1個とわす 2個3個! 3個とわす 4個5個!!

* 本日のきまぐれデザート

内容は本日のおすすめメニューをご確認ください!!

* アイスクリーム ¥370

内容はメニューをご覧ください!!

あみ☆けん

パーティープラン

たとえば...
お食事 ¥3,500コース

飲み放題

コースのお値段プラス

+ 2時間 ¥2,050-

3時間 ¥3,570-

* 飲み放題は3名様より。

コースは2名様からご用意できます!

* ご希望のご予算 (¥3,500 から),

ご希望のお料理を入れて

お好みのコースできます!

☆ あみけんサラダ

☆ 鮮魚のカルピスチヨ

☆ 前菜 2種

(★ レズンバター ★ ハンモスター / など)

☆ 炭火焼玉鳥 3種

(★ モ ★ フクね ★ サダ...)

☆ メインのお肉料理

秘伝のタレ ★ 焼きおにぎり

★ デザート 2種盛り

内容はシテあり

変更があります

貸し切り

ご予算 10万円以上で貸し切りもさせていただきます!

♪ happy ♪

ご人数等 ご相談ください!!

