

モーニング Breakfast

※当店のお米は、国産を使用しています。
We use Japanese grown rice.



A (たこむすび、緑茶) ¥510

A (Octopus rice balls with green tea)

瀬戸内で採れたたこを炊き込んだおにぎりです。



B (犬島果実のジャムパン、コーヒー/紅茶) ¥510

B (Bread with jam made from Inujima fruits with coffee or black tea)

自家製の柑橘ジャムを使用した昔懐かしいコッペパンです。

デザート Dessert



犬島ぜんざい (温/冷) ¥630 + トッピングアイス ¥100

昔からこの地域で食べられてきたおやつ。お餅の代わりに素麺が、甘味の足しに南瓜が入った、ここだけの個性的なぜんざいです。

Traditional Inujima Zenzai (sweet red-beans soup)
with pumpkin and Japanese noodles (Hot/Cold)
+ Ice cream topping for ¥100



犬島産文旦/八朔パウンドケーキとバニラアイス ¥520

犬島精錬所美術館の環境システムを利用して育てられた柑橘を使用しています。

Original pound cake made from Inujima fruits with vanilla ice cream



レアチーズケーキとバニラアイス〜犬島産柑橘ジャムのせ〜 ¥520

レアチーズケーキに、犬島産の柑橘から作ったジャムをのせました。濃厚なチーズケーキとジャムの爽やかさがよく合います。

Rare cheese cake with jam made from citrus fruits from Inujima.
Comes with with vanilla ice cream.

アップルパイとバニラアイス ¥520

Apple Pie with Vanilla Ice Cream

カップアイス (やまもも/金柑/バニラ) ¥370

Ice Cream in a Cup (Bayberry/Kumquat/Vanilla)

ドリンク Drink All ¥520 + トッピングアイス ¥100 Ice cream topping for ¥100

犬島ジンジャー (ホット/ソーダ)

Ginger syrup with Lemon (Hot/Cold with soda)

生姜シロップ (はちみつ入り) を使用しています。

犬島ハーブコーディアル (ホット/ソーダ)

Inujima Herb cordial (Hot/Cold with soda)

犬島で採れたハーブをお砂糖と煮詰めたシロップを使用しています。

コーヒー (ホット/アイス)

Coffee (Hot/Cold)

カフェオレ (ホット/アイス)

Café Au Lait (Hot/Cold)

紅茶 (ホット/アイス)

Black Tea (Hot/Cold)

アップルジュース ¥360

Apple Juice (Cold)

お食事 Food

※当店のお米は、国産を使用しています。

We use Japanese grown rice.



季節限定 Seasonal Special Menu

鯛そうめん 緑茶・ミニデザート付き ¥1,500

犬島島民により考案された夏限定メニュー。
犬島では昔、婚礼などおめでたい時に、大皿に乗ったそうめんと丸々一匹の鯛をみんなで少しずつ食べたそうです。
瀬戸内産の鯛とともに、犬島の食文化をお愉しみください。

Tai-noodle set (somen noodle with red snapper)
with green tea and dessert.



鯛茶漬け御膳 緑茶・ミニデザート付き ¥1,500

犬島では昔、婚礼などおめでたい時に鯛が食べられていました。
瀬戸内産の鯛とともに、犬島の食文化をお愉しみください。
最後はあら汁を鯛めしにかけて、だし茶漬けに。

Tai-chazuke set (soup rice with red snapper)
with green tea and dessert.



鯛めし コーヒー/紅茶付き ¥1,100

+ デザート (メニューより1つお選びください) ¥1,500

犬島では昔、婚礼などおめでたい時に鯛が食べられていました。
瀬戸内産の鯛とともに、犬島の食文化をお愉しみください

Tai-meshi (mixed rice with red snapper) with coffee /black tea.
+ Dessert for ¥1,500 (Please choose one from the menu).



ミネストローネ (五穀入り) コーヒー/紅茶付き ¥1,100

+ デザート (メニューより1つお選びください) ¥1,500

野菜と五穀の入ったスープをカンパーニュと一緒にご賞味ください。
ベジタリアンの方でもお召し上がりいただけます。

Minestrone with mixed vegetables and grains (Vegetarian Menu).
Served with pain de campagne and coffee /black tea.
+ Dessert for ¥1,500 (Please choose one from the menu).



たこむすび ¥510
Octopus rice balls

瀬戸内で採れたたこを
炊き込んだおにぎりです。



犬島果実のジャムパン ¥360
Bread with jam made from Inujima fruits

自家製の柑橘ジャムを使用した
昔懐かしいコッペパンです。

デザート Dessert



犬島ぜんざい (温/冷) ¥630 + トッピングアイス ¥100

昔からこの地域で食べられてきたおやつ。お餅の代わりに素麺が、甘味の足しに南瓜が入った、ここだけの個性的なぜんざいです。

Traditional Inujima Zenzai (sweet red-beans soup) with pumpkin and Japanese noodles (Hot/Cold) + Ice cream topping for ¥100



犬島産文旦/八朔パウンドケーキとバニラアイス ¥520

犬島精錬所美術館の環境システムを利用して育てられた柑橘を使用しています。

Original pound cake made from Inujima fruits with vanilla ice cream



レアチーズケーキとバニラアイス～犬島産柑橘ジャムのせ～ ¥520

レアチーズケーキに、犬島産の柑橘から作ったジャムをのせました。濃厚なチーズケーキとジャムの爽やかさがよく合います。

Rare cheese cake with jam made from citrus fruits from Inujima. Comes with with vanilla ice cream.

アップルパイとバニラアイス ¥520
Apple Pie with Vanilla Ice Cream



¥100 OFF

ドリンクを一緒にご注文
(アルコール含まず)
Order with Drink
(Alcohol not included)



カップアイス (やまもも*/金柑*/バニラ) ¥370

Ice Cream in a Cup
(Bayberry/Kumquat/Vanilla)

*犬島で採れた原材料を使用

ドリンク Drink All ¥520



トッピングアイス
Ice Cream Topping
+
¥100

犬島ジンジャー (ホット/ソーダ)

Ginger Syrup with Lemon (Hot/Cold With Soda)

生姜シロップ (はちみつ入り) を使用しています。

犬島ハーブコーディアル (ホット/ソーダ)

Inujima Herb cordial (Hot/Cold with soda)

犬島で採れたハーブをお砂糖と煮詰めたシロップを使用しています。

コーヒー (ホット/アイス)
Coffee (Hot/Cold)

紅茶 (ホット/アイス)
Black Tea (Hot/Cold)

カフェオレ (ホット/アイス)
Café Au Lait (Hot/Cold)

アップルジュース (アイス) ¥360
Apple Juice (Cold)

アルコール Alcohol All ¥520

犬島ジンジャーカクテル
Inujima Ginger Cocktail

犬島ハーブカクテル
Inujima Herb Cocktail

ビール (アサヒ)
Beer (Asahi)