

価格はすべて消費税を含んでおります。 All Prices Include Consumption Tax.

お食事 Food



たこ飯 (コーヒー/紅茶付き) ¥1,100
Tako-meshi (Mixed rice with octopus) with coffee or black tea.

瀬戸内の漁師めしがルーツといわれている郷土料理です。
※当店のお米は、岡山県産を使用しています。



五穀のミネストローネ (コーヒー/紅茶付き) ¥1,100
Minestrone with mixed vegetables and grains.
Served with pain de campagne and coffee or black tea.

備前市 日生 頭島のレストラン、ristorante Terada オーナーシェフ寺田氏が
監修した洋食メニューです。たっぷりの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。

+ デザート付き with one dessert ¥1,500

ベジタリアン対応もいたします。詳しくはスタッフにお尋ねください。 Vegetarian dishes are available. Ask us for more details.



たこむすび ¥510
Octopus rice ball

瀬戸内で採れたたこを炊き込んだおにぎりです。
※当店のお米は、岡山県産を使用しております。



犬島果実のジャムパン ¥360
Bread and 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 ¥630 (温/冷)
Traditional Inujima Zenzai (sweet red-bean soup)
with pumpkin and Japanese noodles (Hot / Cold)

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
南瓜が入った少しかわったぜんざいです。温かいお茶とお漬物と一緒にどうぞ。

パウンドケーキ (かぼちゃ / 文旦) とバニラアイス ¥520
Original pound cake (pumpkin / pomelo) with vanilla ice cream

宝伝産のかぼちゃ、犬島で採れた文旦を使用しています。

コーヒーゼリー ¥520
Coffee jelly

瀬戸内で採れた天草を使用しています。

フォンダンショコラとバニラアイス ¥520
Fondant Chocolat with vanilla ice cream

アップルパイとバニラアイス ¥520
Apple pie with vanilla ice cream

ドリンクセット + ¥420
Drink Set

お好きなドリンクを下記よりお選び下さい。
Please choose one drink from below.

トッピングアイス + ¥100
Ice Cream Topping

ドリンク Drink 各 ¥520 All ¥520

犬島ジンジャー (ホット / ソーダ)
Ginger syrop with Lemon (Hot / Cold with soda)

自家製の生姜シロップ (はちみつ入り) 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)

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 暮らしの植物園、犬島「家プロジェクト」で採れたハーブを
お砂糖・レモンと煮詰めたシロップを使用しています。

ジャスミンティー (ホット)
Jasmine tea (Hot)

トッピングアイス + ¥100
Ice Cream Topping

紅茶 (ホット / アイス)
Black Tea (Hot / Cold)

アルコール Alcohol 各 ¥520 All ¥520

犬島ジンジャーカクテル
Inujima ginger cocktail
自家製の生姜シロップ (はちみつ入り) を
使用しています。

犬島ハーブカクテル
Inujima herb cocktail

ビール (アサヒ)
Beer