

RECOMMEND



スープが
選べる!

牛・豚・ラムが選べる

お1人様 (2名様より)

神南軒のしゃぶしゃぶ **1580円**

辛いのが好きな方も、苦手な方も、スープのチョイスで二度美味しい!

〈お好きなスープを2種類 お選びください〉

赤チゲ (旨辛チゲスープ)

唐辛子 × 鶏だし

● レッドスパイス

● トマト鍋スープ

白チゲ (まろやかチゲスープ)

生姜 × 和風だし

○ 豆乳鍋スープ

○ とろろ鍋スープ

牛バラ肉 豚ロース肉 ラム肩肉
豆腐 / 白菜 / 水菜 / ほうれん草 / しめじ / えのき茸 / ニラ / 長ネギ / 豆苗



雑炊セット or うどんセット
(ライス / 玉子 / 小ロネギ) (うどん / 玉子)

〈追加〉

豚ロース肉 (1人前) 470

牛バラ肉 (1人前) 450

ラム肩肉 (1人前) 500

ミックスチーズ 450

ライス (1人前) 300

うどん (1人前) 300

スープが選べる 牛・豚・ラムが選べる
神南軒のしゃぶしゃぶ

当日
OK

飲み放題セット

お1人様
(2名様より)

4200円

コース
料理

- 鰹の炙り焼き ポン酢ジュレ 焼き茄子と共に
- スモークサーモンと茸のマリネサラダ
- フライドポテト ハーブソルト
- 季節のジェラート

+ 120分
飲み放題

- 生ビール
- ハイボール
- サワー
- 焼酎
- 梅酒
- カクテル
- etc... 約30種!

※表示価格は税抜きです。別途消費税を頂戴いたします。サービスチャージとしてお一人様 300 円を頂戴いたします。
Consumption tax will be added to your bill. Per person 300 yen service charge will be added to your bill.

洋食

WESTERN-STYLE DISH
ORIGINATED IN JAPAN

*ライス・パスタの大盛りは+50円



煮込みハンバーグ<ライス付き> 1420
Stewed Hamburger Steak
チーズトッピング +100
add Cheese



厚切りポークジンジャー<ライス付き> 1280
Sauted Pork, Ginger Sauce



牛リブロースステーキ<ライス付き> 1650
Beef Rib Roast Steak



鉄板ナポリタン 980
Spaghetti Napolitan with Egg, Cooked on a Hot Iron Plate



明太子クリームのパゲティ 980
Spaghetti with Spicy Cod Roe and Cream Sauce



神南軒特製 ハヤシライス 1200
Hashed Beef with Rice



オムライス 1120
Rice Omelette

※表示価格は税抜きです。別途消費税を頂戴いたします。サービスチャージとしてお一人様 300 円を頂戴いたします。
Consumption tax will be added to your bill. Per person 300 yen service charge will be added to your bill.

御膳 SET MENU MEAL

*ライスの大盛りは+50円

有頭海老の 大海老フライ御膳 1850

Deep-fried Breaded Big Prawn Set

- 小鉢 Small Bowl
- ライス Rice
- 味噌汁 Miso Soup
- 香の物 Pickled Vegetables



牛ロース肉の ビフテキ重御膳 1980

Beef Steak on Rice in a Box Set

- 小鉢 Small Bowl
- 味噌汁 Miso Soup
- 香の物 Pickled Vegetables

黒毛和牛と牛すじの すき焼き御膳 2300

Sukiyaki (Stewed Beef Hot Pot) Set

- 小鉢 Small Bowl
- ライス Rice
- 味噌汁 Miso Soup
- 香の物 Pickled Vegetables
- 生卵 Raw Egg

生卵おかわり +100
more Raw Egg



洋食・御膳
に追加できます。



SALAD BUFFET SET サラダビュッフェ・セット<スープ付き> +500

シェフ厳選のこだわり野菜は、ビタミン、ミネラルが
たっぷり。ビュッフェスタイルで食べ放題!

※表示価格は税抜きです。別途消費税を頂戴いたします。サービスチャージとしてお一人様 300 円を頂戴いたします。
Consumption tax will be added to your bill. Per person 300 yen service charge will be added to your bill.

COLD DISH

■ 旬魚のカルパッチョ 660
Seasonal Fresh Fish Carpaccio

■ たたき胡瓜の梅水晶和え 520
Cucumber & Shark Cartilage
with Pickled Plum

■ 生ハムと季節のフルーツ 980
Assorted Prosciutto & Seasonal Fruit

■ 北海道産モッツァレラ チーズのカプレーゼ 750
Mozzarella Cheese Caprese

■ サーモンとアボカドのポテトサラダ 500
Salmon & Avocado Potato Salad



HOT DISH

■ 出汁巻き玉子 680
Japanese Omelette

■ フライドポテト 450
Fried Potato (Plain)

■ アンチョビバターのフライドポテト 530
Fried Potato (Anchovy Butter)

■ 香草バターのガーリックトースト 470
Garlic Toast with Herb Butter

■ 清流鶏の塩麴唐揚げ 620
Deep-fried Salted Rice Malt-marinated Chicken

■ 小海老とマッシュルームのアヒージョ 850
Small Shrimp and Mushroom Ahijo



雲丹とトリュフの
マカロニグラタン 1280
Macaroni Gratin of Sea Urchin & Truffle



PIZZA

■ サラミとモッツァレラチーズのピザ 980
Crispy Pizza of Salami & Mozzarella Cheese

■ トリュフ&マッシュルームのピザ 1200
Crispy Pizza of Truffle & Mushroom

※表示価格は税抜きです。別途消費税を頂戴いたします。サービスチャージとしてお一人様 300 円を頂戴いたします。
Consumption tax will be added to your bill. Per person 300 yen service charge will be added to your bill.

DESSERT



SPECIAL

宇治抹茶ティラミス 620 Kyoto-uji Green Tea Tiramisu

香り高い宇治の抹茶をふんだんに使用した
マスカルポーネチーズのクリームに、
たっぷりの茹で小豆を混ぜ込んだ、当店自慢の一品です。



SPECIAL

苺とヨーグルトの特製パフェ 800 Strawberry & Yogurt Parfait

旬の苺を存分に味わえる期間限定のパフェ。
たっぷりの生クリームに、さっぱりしたヨーグルトと
苺のソースが爽やかです。

こだわり卵の 濃厚プリン 580 Custard Pudding

濃厚カマンベール チーズケーキ 690 Camembert Cheese Cake



焼き芋ブリュレ 490 Baked Sweet Potato Brûlée

ICE CREAM

■ バニラアイス 400
Vanilla

■ 苺アイス 400
Strawberry

■ 抹茶アイス 400
Green Tea

COFFEE & TEA

ホットコーヒー 450
Hot Coffee

アールグレイ (Hot) 450
Earl Grey Tea

ウーロン茶 (Ice) 400
Oolong Tea

アイスコーヒー 450
Iced Coffee

アイ스티ー 450
Iced Black Tea

ジャスミン茶 (Ice) 400
Jasmine Tea

カフェラテ (Hot / Ice) 500
Cafe Latte

アップルティー (Hot) 480
Apple Tea

※表示価格は税抜きです。別途消費税を頂戴いたします。サービスチャージとしてお一人様 300 円を頂戴いたします。
Consumption tax will be added to your bill. Per person 300 yen service charge will be added to your bill.

HIGHBALL & SOUR

ウイスキーハイボール Whiskey Highball	480	レモンサワー Lemon Sour	500
ジンジャーハイボール Ginger Highball	500	こだわりソルトレモンサワー Original Salt Lemon Sour	550
コークハイボール Coke Highball	500	はちみつレモンサワー Honey Lemon Sour	550
日本酒ハイボール Sake Highball	530	トマト酢サワー Tomato & Vinegar Sour	500
ウーロンハイ Oolong High	480	シークワサーサワー Citrus Depressa Sour	500
玉露抹茶ハイ Green Tea High	500	こだわり梅干しサワー Pickled Ume Sour	550
無糖紅茶ハイ Unsweetend Black Tea High	500		

BEER

BEER

アサヒ スーパードライ 生 ASAHI SUPER DRY Draft	630
アサヒ スーパードライ ドライブラック ボトル ASAHI SUPER DRY Dry Black Bottle	650

BEER COCKTAILS

ジンジャービア Ginger Beer	630
レモンビア Lemon Beer	630

NON ALCOHOL BEER

アサヒ ドライ・ゼロ (ノンアルコール) ASAHI DRY ZERO	530
---	-----

CRAFT BEER

FAR YEAST BREWING COMPANY



※表示価格は税抜きです。別途消費税を頂戴いたします。サービスチャージとしてお一人様 300 円を頂戴いたします。
Consumption tax will be added to your bill. Per person 300 yen service charge will be added to your bill.

SHOCHU & AWAMORI 焼酎・泡盛

麦焼酎

一粒の麦 鹿児島 630

Hitotsubu-no-Mugi

優しい香り、まるやかな味わい

米焼酎

吟香 鳥飼 熊本 690

Ginkou Torikai

芋焼酎

富乃宝山 鹿児島 690

Tomino-Houzan

フルーティーで柔らかな口当たり

かちがらす 佐賀 530

Kachigarasu

黒糖焼酎

朝日 鹿児島 670

Asahi

泡盛

残波 沖縄本島 680

Zanpa

※各種サワーやボトルでのご用意もごございます。

FRUITS WINE 果実酒

あらごし桃酒

600

Aragoshi Momo Shu

桃を食べているような果実感あふれるお酒

鳳凰美田 熟成秘蔵梅酒

860

Houou-Biden

女性におすすめ、日本酒ベースでソフトな味わい

温州みかん酒

600

Unshu Mikan Shu

紅茶梅酒

580

Tea Ume Shu

SOFT DRINKS

NON ALCOHOL COCKTAILS

三ヶ日みかんのヴァージンミモザ 550

Mimosa / Satsuma Orange & Tonic water

クランベリー・ジンジャー 550

Cranberry & Ginger Ale

三ヶ日みかんジュース 500

Satsuma Orange Juice

白桃ジュース 500

Peach Juice

クランベリージュース 500

Cranberry Juice

オレンジジュース 450

Orange Juice

SQUASH & SODA

白桃スカッシュ 550

Peach Squash

はちみつレモンスカッシュ 550

Honey Lemon Squash

ジンジャーエール 450

Ginger Ale

コカコーラ 450

Coca Cola

コーラフロート 560

Cola & Ice Cream Float

メロンクリームソーダ 560

Melon Cream Soda

COFFEE & TEA

コーヒー (Hot / Ice) 450

Coffee

カフェラテ (Hot / Ice) 500

Cafe Latte

アールグレイ (Hot) 450

Earl Grey Tea

アイ스티ー 450

Iced Black Tea

アップルティー (Hot) 480

Apple Tea

ウーロン茶 (Ice) 400

Oolong Tea

ジャスミン茶 (Ice) 400

Jasmine Tea

※表示価格は税抜きです。別途消費税を頂戴いたします。サービスチャージとしてお一人様 300 円を頂戴いたします。
Consumption tax will be added to your bill. Per person 300 yen service charge will be added to your bill.

GLASS WINE

SPARKLING

 セニョリオ・マレステ・ブリュット 480
SPAIN Senorio De Mareste Brut

SANGURIA

 エロセギ・オーガニック・サングリア 550
SPAIN Elosegi Organic Red Sangria

WHITE

 ベンディション
SPAIN セミオン・ソーヴィニヨンブラン 550
 Bendicion Semion Sauvignon Blanc

RED

 ベンディション
SPAIN カベルネ・ソーヴィニヨン 550
 Bendicion Cabernet Sauvignon

BOTTLE WINE

ALL ¥2,500


SPARKLING

 セニョリオ・マレステ・ブリュット
SPAIN Senorio De Mareste Brut


 セニョリオ・マレステ・ロゼ
SPAIN Senorio De Mareste Rose


WHITE


SHARP ↑

 モンド・デル・ヴィーノ・ジャコンディ・ビアンコ
ITALY Mondo Del Vino Giacondi Bianco
 さらさら飲めてどんな食事にも合う

 マルキドボーラン・ソーヴィニヨンブラン
FRANCE Marquis de Beau Rond Sauvignon Blanc
 シャープでキレあるハーブ系白ワイン

 ベンディション・セミオン・ソーヴィニヨンブラン
SPAIN Bendicion Semion Sauvignon Blanc
 さっぱり系ながらも華やかな香り


 ヴィーニャ・サン・エステバン・シャルドネ
CHILE Vina san Esteban Chardonney
 樽香るコクのある白ワイン


 ベンド・シャルドネ
CALIFORNIA Bendo Chardonney
 トロピカルフルーツのような香り


↓ RICH


RED


↑ LIGHT

 モンドデルヴィーノ・ジャコンディ・ロツソ
ITALY Mondo Del Vino Giacondi Rosso
 爽やかな酸味が特徴でどんな食事にも合う

 チリングイト・コヴェ・カベルネソーヴィニヨン
CHILE Chiringuito Cove Cabernet Sauvignon
 赤系果実のフレッシュな味わい

 ベンディション・カベルネ・ソーヴィニヨン
SPAIN Bendicion Cabernet Sauvignon
 程良いタンニン感でフレッシュな口当たりと豊かな口当たり

 マルキドボーラン・メルロー
FRANCE Marquis de Beau Rond Merlot
 果実味をしっかり感じるワイン

 ヒドウンパール・カベルネ・メルロー
AUSTRALIA Hidden Pearl Cabernet Merlot
 タンニンと果実のバランスが絶妙

↓ HEAVY

他、ワインリストをご用意ございます。スタッフへお尋ねください