RESTAURANT GASTRO PUB OPEN DECK

当店ではお会計に『キャッシュオン・デリバリー』を採用しております。

At our restaurant, we adopt a "Cash on Delivery" payment system.

1 Choose Menu

お好きなメニューを選び、注文用紙にご記入下さい。
Please choose your favorite items from the menu and fill out the order sheet.

注文用紙
Order sheet

2 Order & Payment

カウンターのスタッフに注文用紙をお渡しいただき、
代金をお支払い下さい。
Please kindly present your order sheet to our staff
at the counter and proceed with the payment.

3 Get Served

ドリンクはその場でお受け取りいただけます。
フードはテーブルへお運びいたしますので
番号札を受け取って、テーブルでお待ち下さい。

Drinks can be received on the spot.
We will bring your food to your table later,
Please receive your number tag and wait at your table.

4 Enjoy !

ドリンクが揃ったら、テーブルでまずは乾杯！
ごゆっくりおくつろぎください。
Once your drinks are ready, feel free to make a toast at your table!
Please relax and enjoy your time.

営業日のご案内 Hours of Operation

金曜日	(Fri)	(夜) 17:00～22:00
土曜日	(Sat)	(昼) 11:00～14:00
		(夜) 17:00～22:00
日曜日	(Sun)	(昼) 11:00～14:00
		(夜) 17:00～22:00
月曜日	(Mon)	(昼) 11:00～14:00

※月曜日のご予約のお客様のみのランチ営業となります。
事前のご予約は日曜日14：00までにお願いしております。
Monday lunch service is available for customers
with prior reservations only.
We kindly request that reservations
be made by 2:00 PM on Sunday.

各営業時間のラストオーダーは以下の通りとなっております。
昼の営業：ラストオーダー＝13:00
夜の営業：ラストオーダー＝21:00
Last orders for each service period are as follows:
Lunch service: Last order = 1:00 PM
Dinner service: Last order = 9:00 PM

メニュー開発・視察研修などの都合により休業することがございます。
冬季営業期間（12月1日～2月末日）は営業時間が異なる場合がございます。
We may be closed on certain days for menu development, staff training, or other business-related activities. We kindly ask for your understanding.
During the winter season (December 1st to the end of February), our operating hours may vary. We recommend checking our current hours before your visit.

RESTAURANT GASTRO PUB OPEN DECK

OverView of Our Dish Menu

メニュー価格はすべて税込価格です。
All menu prices include tax.

Pizza

A-1 マルゲリータ　27cm …… ¥1,400 • Take out OK+¥100
- Margherita Pizza

A-2 パーパス（季節のオリジナル）　27cm …… ¥1,600 • Take out OK+¥100
- Purpose Pizza(Seasonal Original Pizza)

A-3 クアトロフォルマッジ　27cm …… ¥1,800
- Quattro Formaggi Pizza

A-4 テリヤキチキンのピザ　27cm …… ¥1,600 • Take out OK+¥100
- Teriyaki Chicken Pizza

A-5 マリナス（ローズマリーのオリジナル）27cm …… ¥1,400
- Marinus Pizza(Rosemary Original Pizza)

Pizza Others

B-2 ブリトー風サンド（タコミートと野菜の詰め合わせ） …… ¥1,400 • Take out OK+¥100
- Burrito-style Sandwich Stuffed with Taco Meat and Vegetables

Pasta

C-1 香味野菜のボロネーゼ（ミートソーススパゲティ） …… ¥1,300
- Bolognese (Meat Sauce Spaghetti)

C-3 濃厚チーズのカルボナーラ（トリュフオイルがけ） …… ¥1,400
- Rich Cheese Carbonara with Truffle Oil

C-4 サラダ的ペペロンチーノ(季節の葉野菜和え) …… ¥1,200
- Seasonal Leafy Green Salad-style Peperoncino

C-5 自家製ソースのナポリタン …… ¥1,100
- Homemade Napolitan Sauce Spaghetti

C-6 鉄板ナポリタン（2人前サイズ） …… ¥2,200
- Iron Plate Napolitan Spaghetti (Portion for Two)

C-11 地元づくしの特製パスタ（からすみ/日本酒/わずかのゆずこしょう） …… ¥2,500
- Special Pasta Made with Local Ingredients
  (Bottarga/Sake/Touch of Yuzu Kosho)

数量限定ですが、週替わりのパスタもご用意がございます。内容はスタッフにお尋ねください

A la Carte

D-1 9種のスパイスと熊野牛すじ煮込みカレー …… ¥1,400
- Curry with 9 Spices and Kumano Beef Tendon Stew

D-2 まかないスパイスカレー …… ¥1,100
- Staff Meal Spice Curry

D-3 野菜たっぷりのチキンスープ …… ¥400
- Vegetable-Rich Chicken Soup

D-4 えびせん　10枚 …… ¥300
- Prawn Crackers (10 pieces)

D-5 ポテトフライ …… ¥500（+¥100）
- French Fries 200g

D-6（＋トリュフオイル和え）
+ Tossed with Truffle Oil

└ Take out OK + ¥100

D-7 鶏もも肉のから揚げ …… ¥800
- Fried Chicken Thigh

└ Take out OK + ¥100

D-8 薄切りポテトのスペイン風オムレツ（2人前サイズ） …… ¥900
- Potato Chip Spanish-style Omelette (Serves 2)

D-9 季節野菜の薪火グリル …… ¥1,800
- Seasonal Vegetables Grilled with Firewood

D-10 熟成牛フィレの鉄板サイコロステーキ …… ¥2,500
- Diced Aged Beef Tenderloin on Sizzling Iron Plate

D-11 ミックスナッツ 50g …… ¥300
- Mixed Nuts 50g

D-20 季節野菜のサラダ（自家製ドレッシング和え） …… ¥700
- Seasonal Vegetable Salad with Weekly Changing Dressing

D-21 白身魚のクリスピーなフィッシュフライ(自家製タルタル添え) …… ¥900
- Crispy Herb-Breaded White Fish Fry

D-22 ダージーパイ風大判から揚げ(台湾風の1枚揚げ) …… ¥900
- Dajipai-style Fried Chicken (Taiwanese-style Whole Fillet)

└ Take out OK + ¥100

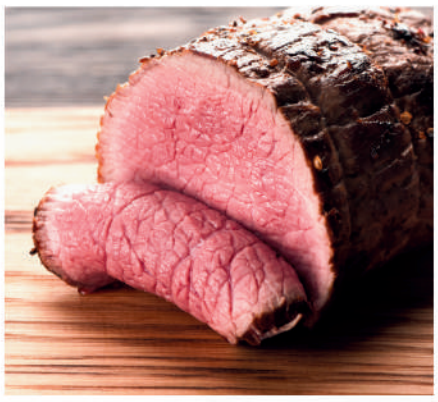
（選べるスパイス　①塩コショウ　②特製チリパウダー　③のり塩　④スパイスカレー）
Seasoning options: ①Salt & Pepper ②Chili & Jabara Citrus ③Nori Seaweed Salt ④Spicy Curry

特別な日、賑やかなお食事のためのお料理です。
Offerings for special celebrations and festive dining experiences.

（3日前予約品）3 Days Advance Order

ローストビーフの皿盛り • Roast Beef Platter		**¥3,500**
BBQセット（グリル・火熾しセットアップ付） • BBQ Set (with Grill & Fire Starter Setup)	3～4名様サイズ For 3-4 people	**¥8,000**
季節野菜とお肉いろいろの寄せ鍋（〆のうどん付） • Hot Pot Set (with Portable Gas Stove)	お一人あたり Per person	**¥2,200** 2名様～ For parties of 2 or more
熊野牛の厳選赤身とトマトすき鍋（〆のチーズパスタ付） • Kumano Beef Tomato Sukiyaki Set (with Cheese Pasta Finale)	お一人あたり Per person	**¥3,900** 2名様～ For parties of 2 or more
特上熊野牛のトマトすき鍋（〆のチーズパスタ付） • Premium Kumano Beef Tomato Sukiyaki Set(with Cheese Pasta Finale)	お一人あたり Per person	**¥4,500** 2名様～ For parties of 2 or more

The Story Behind Our Menu



ローストビーフ

低温調理で柔らかな食感と肉の旨味を引き出したローストビーフ。
自家製のフルーツベースの醤油ソースが、肉の風味を華やかに引き立てます。
季節の付け合わせには、素材に合わせた特製ソースをご用意します。
Roast beef, slow-cooked at low temperature to bring out its supreme tenderness and rich flavor. Our homemade fruit-infused soy sauce elegantly enhances the meat's natural taste. Seasonal side dishes are accompanied by specially crafted sauces, tailored to complement each carefully selected ingredient.

BBQはご来店時間にあわせて火熾しします。
あらかじめセットアップしておりますので、
気軽にBBQがお楽しみいただけます。
We will prepare the grill upon your arrival time.
Everything is pre-set up, so you can casually enjoy the BBQ.

3～4名様サイズ
お肉野菜の盛り合わせ/お肉は鳥・豚・牛の組み合わせ
お肉はたっぷり1kg以上。牛肉は和牛のみ使用しています。
Size for 3-5 people
Assortment of meat and vegetables
The meat is a combination of chicken, pork,and beef Generous serving of 1kg
Only Japanese beef is used.

3～5名様サイズ
お肉と旬の野菜 たっぷり詰め合わせ
お鍋はご来店時間にあわせて予熱ご準備します。
卓上コンロも各卓にご用意しておりますので、お手元
で調理しながら、お鍋を楽しんでいただけます。
We will have it preheated to match your arrival time.
A tabletop burner is provided at each table,
so you can cook while enjoying the hot pot dish at your table.

2名様サイズからご用意可能です。
厳選・熊野牛をお一人様あたり4枚（200ｇ）ご用意
赤ワインをベースに作る特製割り下、トマトの酸味。
地元・熊野牛の良いお肉を使った風味豊かなすき鍋。
鍋に残ったスープで作る〆のパスタは、
複数のチーズを組み合わせてお作りします。
イタリアンと和の組み合わせをご堪能ください。
Available for parties of two or more.
Features 200g (4 slices) of carefully selected Kumano beef per person.
Our special broth combines red wine and tomato's natural acidity.
A flavorful sukiyaki featuring premium local Kumano beef.
The finale pasta is cooked in the remaining sukiyaki broth,finished with a blend of specialty cheeses.Enjoy this unique fusion of Italian and Japanese cuisines.

RESTAURANT GASTRO PUB OPEN DECK

OverView of Our Drink Menu

メニュー価格はすべて税込価格です。
All menu prices include tax.

Bottled alcoholic drink

E-1　バドワイザー …… ¥550
- Budweiser

E-2　コロナ エキストラ …… ¥700
- Corona Extra

E-3　ハートランド …… ¥550
- Heartland

E-4　アサヒ（中瓶） …… ¥700
- Asahi (Medium Bottle)

E-5　スミノフアイス …… ¥600
- Smirnoff Ice

E-6　黒ギネス …… ¥700
- Black Guinness beer

E-9　ボトルアルコールの アイスバケツセット …… ¥3,000
Ice Bucket Set of Bottled Alcoholic Beverages

5種類の瓶ビール・アルコールを
氷を詰めたバケツでご提供。
飲み比べやグループでのお楽しみに最適。

Five varieties of bottled beers and alcoholic drinks served in an ice-filled bucket. Ideal for tasting sessions or group enjoyment. Savor a range of flavors while they stay perfectly chilled.

Japanese Sake from Wakayama

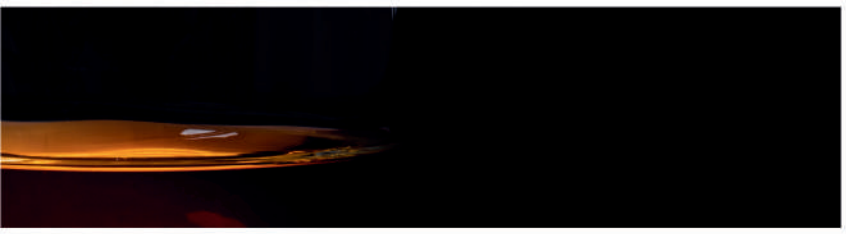
G-1　純米 生原酒 流霞 (80ml) …… ¥600
- Junmai Namagenshu Ryuka 80ml

G-2　大吟醸 生原酒 喜楽里 (80ml) …… ¥1,200
- Daiginjo Namagenshu Kirari 80ml

G-3　純米 近大酒 (80ml) …… ¥600
- Junmai Kindai Sake 80ml

G-4　本醸造 紀ノ酒 紀州杜氏 (1合180ml) …… ¥700
- Honjozo Kinoshu Kishu Toji 180ml

K-1　熱燗 吟醸 紀ノ酒 …… ¥700
- Hot Premium Sake "Ki no Sake"



Local Whiskey ウイスキーはオンザロックでご提供します

H-1　熊野ウィスキー シングル (30ml) …… ¥600
- Kumano Whiskey (On the Rocks) Single

オープンデッキでは、地元の良いお酒をご用意しています。
日本酒は有田川町の高垣酒造より。蔵元に足を運び、厳選。
女性杜氏が手がける華やかな味わいは、「日本酒は苦手…」という方にこそ楽しんでいただきたい。
そんな思いから取り寄せしました。
ウイスキーは和歌山唯一のウイスキーメーカー、プラム食品のものを。シーバスリーガルに代表されるミズナラウイスキーの個性が出た、優しく、清涼感のある口当たり。
知る人ぞ知る、地元秘蔵の銘酒をご堪能ください。

On our open deck, we offer a selection of fine local spirits.
Our sake comes from Takataki Brewery in Aridagawa Town. We personally visited the brewery to carefully select our offerings. The elegant flavors crafted by the female master brewer are perfect for those who say, "I'm not good with sake." It's with this thought that we've brought these bottles to you.
From Plum Foods, Wakayama's sole whiskey maker, we present a whiskey that echoes the gentle, refreshing taste of Mizunara oak cask whiskeys like Chivas Regal. Enjoy this local hidden gem, known only to connoisseurs.

ワインのセレクションは、メニューの後半にございます。どうぞご覧ください。
Our selection of wines can be found in the latter part of the menu. Please take a look.

Soft Drinks

I-10	ドライゼロ • Dry Zero (Non-alcoholic)	…… ¥400
I-1	強炭酸水 • Strong Carbonated Soda	…… ¥300
I-2	オレンジジュース • Orange Juice	…… ¥400
I-3	カルピスウォーター • Calpis Water	…… ¥350
I-4	コーラ • Cola	…… ¥350
I-5	ジンジャーエール • Ginger Ale	…… ¥350
I-6	ウーロン茶 • Oolong Tea	…… ¥350
I-20	オレンジソーダ • Orange Soda	…… ¥350
I-21	カルピスソーダ • Calpis Soda	…… ¥350
I-22	自家焙煎アイスコーヒー • House-Roasted Iced Coffee	…… ¥400
I-23	自家製水出しアイスティ • Cold Brew Iced Tea	…… ¥400

モナンフルーツシロップ使用
ノンアルコールカクテル
Non-Alcoholic Cocktails Made with Monin Syrup

I-41	グレナデン • Grenadine	
I-42	パッションフルーツ • Passion Fruit	
I-43	グァバ • Guava	
		各 ¥500～

モナンカクテルは
リクエストもお承りいたします
カウンターでご相談ください

Hot Cocktail

K-1	熱燗 吟醸 紀ノ酒 • Hot Premium Sake "Ki no Sake"	…… ¥700
K-2	ホットカシスティ • Hot Cassis Tea	…… ¥600
K-3	ウィスキーのホットトディ • Hot Whiskey Toddy	…… ¥600
K-4	五香粉と自家製梅シロップのホットワイン • Mulled Wine with Five Spice and House-made Plum Syrup	…… ¥700

お湯割り各種 Hot Mixed Drinks

K-5	麦焼酎(いいちこ) • Barley Shochu (Iichiko)	…… ¥500
K-6	芋焼酎(黒霧島) • Sweet Potato Shochu (Kuro Kirishima)	…… ¥500
K-10	+南高梅の自干し+¥100 • Shochu with Nanko Salted Plums	
K-7	レモンハイ • Hot Lemon Shochu	…… ¥500
K-8	梅酒 • Plum Wine (Umeshu)	…… ¥500

Hot Drink

ポット入りでご提供

J-1	熊野本宮釜炒りほうじ茶 (約500ml) • Kumano Hongu Pan-Roasted Hojicha Tea	…… ¥700
J-2	自社焙煎コーヒー (約400ml) • House-Roasted Coffee	…… ¥600

マグカップでご提供

J-3	ゆずはちみつティー • Yuzu Honey Tea	…… ¥700
J-4	抹茶入りの玄米茶 • Green Tea with Roasted Brown Rice	…… ¥200
J-10	白湯 • Hot Plain Water	…… ¥100

Cocktail & Japanese-style Sour

モナンフルーツシロップ使用カクテル
Non-Alcoholic Cocktails Made with Monin Syrup

F-51	グレナデン • Grenadine	
F-52	パッションフルーツ • Passion Fruit	各 ¥700～
F-53	グァバ • Guava	

F-1	ジンバック • Gin Buck	…… ¥600
F-2	ジンソーダ • Gin Soda	…… ¥600
F-3	ジントニック • Gin Tonic	…… ¥600
F-5	スクリュードライバー • Screwdriver	…… ¥600
F-6	ラムコーク • Rum Coke	…… ¥600
F-7	ルジェ　カシスソーダ • Liqueur Cassis Soda	…… ¥600
F-8	ウォッカソーダ • Vodka Soda	…… ¥600
F-9	トリス ハイボール • Torys Highball	…… ¥600
F-10	グレフルサワー(アイス) • Grapefruit Sour (Ice)	…… ¥500
F-11	レモンサワー(アイス) • Lemon Sour (Ice)	…… ¥500
F-12	梅酒ソーダ割 • Plum Wine Soda	…… ¥600
F-13	麦焼酎(いいちこ) 水割り • Barley Shochu with Water	…… ¥500
F-14	芋焼酎(黒霧島)水割り • Potato Shochu with Water	…… ¥500

Our Dish Menu

Pizza

長時間低温熟成のこだわり自家製生地。
薪の窯焼きで1枚ずつ丁寧に焼き上げています。
Using our signature dough that undergoes meticulous low-temperature fermentation over an extended period, each pizza is carefully baked one by one in our woodfired oven.

A-1　マルゲリータ　27cm ¥1,400
- Margherita Pizza

A-2　パーパス・ピッツァ（季節のオリジナル）27cm ¥1,600
- Purpose Pizza(Seasonal Original Pizza)

A-3　クアトロフォルマッジ(4種のチーズのピザ）27cm ¥1,800
- Quattro Formaggi Pizza （

A-4　テリヤキチキンのピザ　27cm ¥1,600
- Teriyaki Chicken Pizza

A-5　マリナス・ピッツァ（ローズマリーのオリジナル）27cm ¥1,400
- Marinus Pizza(Rosemary Original Pizza)

テイクアウトOK。箱代として+100円頂戴いたします。
Takeout available. A surcharge of +¥100 for packaging applies.

Pizza others

B-2　ブリトー風サンド
(タコミートと野菜の詰め合わせ) ¥1,400
- Burrito-style Sandwich
  (Stuffed with Taco Meat and Vegetables)

Pasta

ボロネーゼソースはお肉と野菜の具材感を大事に。
葉野菜のペペロンチーノは彩り豊かな、さっぱりサラダ風。
カルボナーラはたっぷりのパルミジャーノを使用。
ナポリタンの自家製ソースはスパイシーな味わいに。
地元づくしのパスタは、田辺市大塔村の魚屋さん手作りの
からすみに、有田川町の高垣酒造の日本酒と地元のゆずこしょう
を加え、風味豊かに仕上げています。

- Our Bolognese sauce carefully preserves the texture of meat and vegetable ingredients.
- Seasonal Leafy Green Peperoncino: A colorful and refreshing salad-style dish.
- Carbonara generously topped with Parmigiano cheese.
- Our homemade Napolitan sauce offers a delightfully spicy flavor.
- Our local specialty pasta features handmade bottarga from a fishmonger in Otou Village, Tanabe City, enhanced with sake from Takagaki Brewery in Aridagawa Town and local yuzu kosho for a rich, complex flavor.

C-1　香味野菜のボロネーゼ（ミートソーススパゲティ） ¥1,300
- Bolognese (Meat Sauce Spaghetti)

C-3　濃厚チーズのカルボナーラ（トリュフオイルがけ） ¥1,400
- Rich Cheese Carbonara with Truffle Oil

C-4　サラダ的ペペロンチーノ(季節の葉野菜和え） ¥1,200
- Seasonal Leafy Green Salad-style Peperoncino

C-5　自家製ソースのナポリタン ¥1,100
- Homemade Napolitan Sauce Spaghetti

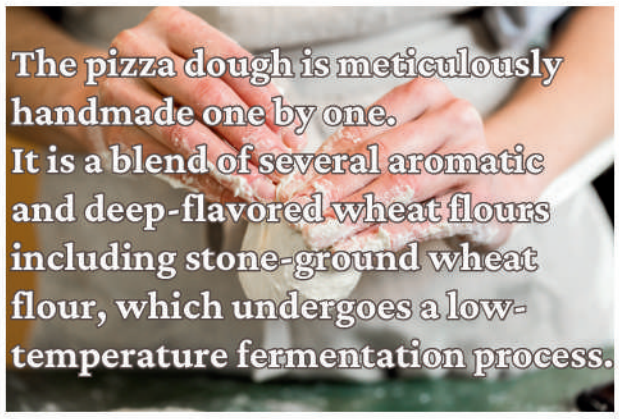
C-6　鉄板ナポリタン（2人前サイズ） ¥2,200
- Iron Plate Napolitan Spaghetti (Portion for Two)

C-11　地元づくしの特製パスタ（からすみ/日本酒/わずかのゆずこしょう） ¥2,500
- Special Pasta Made with Local Ingredients
  (Bottarga/Sake/Touch of Yuzu Kosho)

The Story Behind Our Menu

窯焼きピッツァのお話 About Wood-Fired Pizza

ピザ生地は一つ一つ丁寧に手作り。
石臼挽き小麦粉など香りと深みのある小麦粉を複数配合させた上で低温熟成させています。



パーパス・ピッツァ About Purpose Pizza

パーパスピッツァは「おとなしの郷」オープンデッキのオリジナルレシピの総称。
地元のものや季節ごとに新しい味を提供するラインナップです。

Purpose Pizza is the collective name for the original recipes of the Open Deck of "Otonashi no Sato".
It is a lineup that offers new flavors using local ingredients and seasonal items.

2025初夏の食材 2025 Early Summer Seasonal Ingredients

House-Smoked Mozzarella
特製
チーズソース

Homemade Lardo (Cured Pork Back Fat)
自家製ラルド
豚の背脂を岩塩、ハーブで
半年塩漬けにしたもの

Fresh Spring Greens (beans, rapeseed flowers, etc.)
季節の緑野菜
菜花やインゲン豆など
時期に応じたもの

Top with Lemon Zest & House-extracted Pimentón Oil (Spanish Paprika Oil)
レモンゼスト
ピメントンオイル

マリナス・ピッツァ Marinas Pizza

Rosemary
ローズマリー

Garlic Slices
にんにくスライス

Red Onion
赤玉ねぎ

Crushed Nuts
砕いたナッツ

「マリナス」はプレオープン期間中に提供した最初のパーパス・ピッツァでした。
その独特の風味について、多くの方から好評をいただいたことから、
グランドオープンとともにレギュラーメニューとなりました。
名称もローズマリーの語源である「マリナス」にあやかっています。

"Marinus" was a Purpose Pizza offered during the pre-opening period.
Due to the favorable reviews from many customers regarding its unique flavor, it became a regular menu item upon the grand opening.
The recipe name is derived from "Marinus," the root of the word rosemary.

Our Dish Menu

Ala Carte

D-1　9種のスパイスと熊野牛すじ煮込みカレー　¥1,400
- Curry with 9 Spices and Kumano Beef Tendon Stew

D-2　まかないスパイスカレー　¥1,100
- Staff Meal Spice Curry

グルテンフリーカレー　¥1,100
- Gluten-Free Curry

※仕込み状況によりご提供できないことがございます。
*May not be available depending on supply

スパイスカレーは少し辛めの味付けとなっています。
辛いのが苦手な方は甘口調整を承ります。
The spiced curry has a slightly spicier flavor.
For those who don't like it too spicy,
we can adjust to a sweeter taste upon request.

（甘口調整）　+100円 特製リンゴピューレ・はちみつ使用
- (Sweet Adjustment) Made with special apple puree and honey

じっくり火を入れたチキンブイヨンを出汁に使ったスープ。
ハーブの香り、シンプルでいて滋味深い味わい。
A soup made with slowly simmered chicken bouillon as its base.
Fragrant with herbs, it offers a simple yet profoundly nourishing flavor.

D-3　野菜たっぷりのチキンスープ　¥400
- Vegetable-Rich Chicken Soup

スピードメニューから、こだわりの自家製・手仕込み料理をご用意しております。
We offer a speedy menu as well as meticulously prepared homemade, hand-crafted specialty dishes.

D-4　えびせん　10枚　¥300
- Prawn Crackers (10 pieces)

D-5　ポテトフライ　¥500　D-6（+トリュフオイル和え）+¥100
- French Fries 200g
- + Tossed with Truffle Oil

D-7　鶏もも肉のから揚げ　¥800
- Fried Chicken Thigh

D-8　薄切りポテトのスペイン風オムレツ（2人前サイズ）　¥900
- Potato Chip Spanish-style Omelette (Serves 2)

D-9　季節野菜の薪火グリル　¥1,800
- Seasonal Vegetables Grilled with Firewood

D-10 熟成牛フィレの鉄板サイコロステーキ　¥2,500
- Diced Aged Beef Tenderloin on Sizzling Iron Plate

D-11 ミックスナッツ 50g　¥300
- Mixed Nuts 50g

D-20 季節野菜のサラダ（自家製ドレッシング和え）　¥700
- Seasonal Vegetable Salad with Weekly Changing Dressing

D-21 白身魚のクリスピーなフィッシュフライ（自家製タルタル添え）　¥900
- Crispy Herb-Breaded White Fish Fry

D-22 ダージーパイ風大判から揚げ(台湾風の1枚揚げ)　¥900
- Dajipai-style Fried Chicken (Taiwanese-style Whole Fillet)

（選べるスパイス　①塩コショウ　②特製チリパウダー　③のり塩　④スパイスカレー）

薪火グリルと大判から揚げはご提供まで特にお時間をいただいております。ご容赦ください。
Please note that the wood-fired grill items and Dajipai-style Fried Chicken require additional preparation time. We appreciate your patience.

The Story Behind Our Menu

スパイスカレー　An original spice curry

「オープンデッキ」でお出しするスパイスカレーは、専門店を通じてインドなどから直輸入したクミン、コリアンダー、カルダモンなどの香り高いスパイスを丁寧にブレンドしたものを使用しています。そうして出来上がるのが、長時間煮込んでとろとろになった牛すじ煮込みカレー。
付け合せには、季節にあわせた旬の野菜を素揚げしたものと特製ピクルスを添えています。
まかないスパイスカレーは4〜5種類のスパイスを使用し、スタッフがその時シンプルに食べたいと感じるものに仕上げる、気まぐれな味わいです。

An original spice curry blended with aromatic spices like cumin, coriander, and cardamom, imported directly from India and other regions through specialty suppliers.
Our recommended dish is the beef tendon curry, simmered for hours until it becomes meltingly tender.
Served with a side of seasonal vegetables fried to crispy perfection and our house-made pickles.
Our staff curry is a whimsical creation using 4-5 types of spices, simply flavored to satisfy our cravings at any given moment.

季節野菜の薪火グリル
Seasonal Vegetable Wood-Fire Grill

薪火グリルはじっくり野菜に火を通しながら、
薪火で焼き上げてご提供します。
提供までお時間をいただくことになりますので、
ご注文の際は予めご容赦ください。

Our wood-fired grill Menu are grilled over a wood fire after thoroughly cooking the vegetables.
This process takes some extra time, so we ask for your patience when ordering.

～ちょっと小話～　食卓を彩る、紀州の器
A Little Story: Kishu Tableware Adorning Our Tables

紀州塗りの技法で手塗りされた特注オーバル。
パスタなどで使用しています。

「オープンデッキ」は、アウトドア施設「おとなしの郷」の一部として、『アウトドアの"らしさ"の追求』と『"地元のいいもの"を大切すること』を常に意識しています。
私たちは料理に地元由来の食材を多く使用していますが、盛り付けるための器についても和歌山県の良質なものを探していました。
そんな中、御坊市の大洋化学株式会社さんがペットボトルをリサイクルしてサステナブルなテーブルウェアを製造していることを知りました。実際に工場に出向いてお話を伺うと、これらの器が地元の紀州塗りの職人が手塗りで仕上げていることが分かりました。
「オープンデッキ」では、これらの皿を採用し、さらに特注で紀州塗りの職人に手塗りしていただいた器を使用しています。

平皿は料理の彩りを邪魔しない
マットブラックなものをチョイス。
傷つきやすいのが玉に瑕です……

お気に入りはスープカップ。
プラスチックなのに、
どこか陶器っぽい質感が気に入っています。

"Open Deck," as part of the outdoor facility "Otonashi no Sato," always strives to "pursue the essence of outdoor experiences" and "cherish local treasures."
While we use many locally-sourced ingredients in our dishes, we were also searching for high-quality tableware from Wakayama Prefecture to serve our meals on.
In this process, we discovered that Taiyo Chemical Co., Ltd. in Gobo City manufactures sustainable tableware by recycling plastic bottles. When we visited their factory and spoke with them, we learned that these dishes are hand-painted by local Kishu lacquerware artisans.
At "Open Deck," we have adopted these plates and are also using custom-ordered tableware hand-painted by Kishu lacquerware artisans.*

Lunch menu

営業日：土・日・月
Business Days
Saturday, Sunday, Monday
11:00-14:00
(L/O=13:00)

月曜日はご予約のみ
(ご予約は前日14:00までにお申し付けください)
Reservations only on Mondays
(Please make reservations by 2pm the day before)

WATAZE OUTDOOR
OTONASHI NO SATO

PIZZA or PASTA or CURRY ?

当店は手仕込み・自家製の料理にこだわっております。
4名様以上でのご来店頂く場合、調理にお時間を頂くことがございますため、事前の御予約を賜りますと幸いでございます。
また、薪窯にてひとつひとつ手焼きするピザは、御来店からお召し上がりいただくまで、少々お時間を要する場合がございますことをご了承ください。

We are committed to handcrafted and homemade cuisine.
For parties of 4 or more guests, we kindly request that you make a prior reservation, as preparation may require extra time.
Additionally, our signature wood-fired pizzas, baked individually, may take a little while from your arrival until they are served. We appreciate your understanding.

※ピザ・パスタの具材は仕入状況で変更することがございます。
*Pizza and pasta toppings may change depending on availability

ランチセット Lunch Set ¥1,500 (税込) (Tax included)

窯焼きピザ	から1つ Please choose one	Wood-fired Pizza
ランチパスタ		Daily Pasta
まかないスパイスカレー		Staff Meal Spicy Curry

・野菜スープとミニサラダ
・選べるドリンクがつきます。

+Vegetable Soup and Mini Salad
+ Drink

ピザ・パスタは下記からお選びください。 You can select your pizza or pasta from the following options

<ピザ> ①マルゲリータ ②パーパス（季節のオリジナル）
<Pizza> ①Margherita ②Purpose Pizza(Seasonal Original Pizza)
<パスタ> ③ボロネーゼ（ミートソース スパゲティ） ④週替りのパスタ
<Pasta> ③Bolognese(Meat Sauce Spaghetti) ④Weekly Pasta Special

ドリンクは下記からお選びください。 Please select your drink from the options below

(温かい飲み物)
コーヒー・ほうじ茶(本宮町産 茶葉)
(Hot Beverages)
Coffee, Roasted Tea (locally grown tea leaves)

(冷たい飲み物)
オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール
(Cold Beverages)
Orange Juice, Coke, Ginger Ale

(ビール) +200円 ハートランド・バドワイザー / +400円 アサヒ中瓶・コロナ エキストラ
(Beer) +¥200 Heartland, Budweiser / +¥400 Asahi Bottle, Corona Extra

ランチタイムの時間帯はランチメニューのみのご提供となります。あらかじめご了承ください。
Please note that only the lunch menu is available during lunch hours.

WHITE

魚介・鶏肉・フライ・チーズに合うものをセレクトしています。

あっさり爽やかですが、コクがあり飲みやすい白ワイン。最初の一本に。
A light and refreshing yet full-bodied, easy-drinking white wine. Great for the first bottle.

WESTEND THE WHITE CHARDONNAY
ウェストエンド ホワイト シャルドネ

品種：シャルドネ
産地：オーストラリア　ニューサウスウェールズ州リヴァリーナ
Variety: Chardonnay / Region: Australia, New South Wales, Riverina

ボトル Bottled Wine **W-1 ¥2,200**
グラス150ml by the Glass **WG-1 ¥600**

シンプルかつフレッシュ。ぶどうの果実味と酸味がストレートに味わえます。
Simple and fresh. Straightforward grape fruitiness and acidity.

ARCAS BRANCO
アルカス白

品種：ルーペイロ50%、アンタン・ヴァズ50%
産地：ポルトガル　アレンテージョ地区
Varieties: 50% Roupeiro, 50% Antão Vaz / Region: Portugal, Alentejo

ボトル Bottled Wine **W-2 ¥3,000**
グラス150ml by the Glass **WG-2 ¥800**

ブルゴーニュにも負けない、ドライなコク味と樽の風味を感じる白ワイン。
A dry, full-bodied white with oak aromas that can rival those of Burgundy.

DOMAINE DE GOURGAZAUD CHARDONNAY FUT
グールガゾー シャルドネ 樽熟成

品種：シャルドネ
産地：フランス　ラングドック地方　IGPペイ・ドック
Variety: Chardonnay / Region: France, Languedoc, IGP Pays d'Oc

ボトル Bottled Wine **W-3 ¥3,900**
グラス150ml by the Glass **WG-3 ¥1,000**

ブルゴーニュらしいワイン、果実味とまろやかな酸味で非常に飲みやすいです。
Reminiscent of Burgundy, with fruit flavors and a mellow acidity that makes it very easy to drink.

TRAMIER RONCIER PREMIUM BLANC
トラミエ ロンシエール・プレミアム シャルドネ

品種：シャルドネ
産地：フランス　ヴァン・ド・ターブル
Variety: Chardonnay / Region: France, Vin de Table

ボトル Bottled Wine **W-4 ¥4,200**
グラス150ml by the Glass **WG-4 ¥1,200**

高級ワインに使われるヴィオニエ種を100%使用。すっきりとして華やか。
100% Viognier, a variety used in premium wines. Light and elegant.

PERE GUILLOT VIOGNIER
ペール・ギヨ ヴィオニエ

品種：ヴィオニエ
産地：フランス　ローヌ地方　IGPガール・ブラン
Variety: Viognier / Region: France, Rhône Valley, IGP Gard Blanc

ボトル Bottled Wine **W-5 ¥4,000**
グラス150ml by the Glass **WG-5 ¥1,100**

濃密な果実味があり、酸味は柔らかく・旨みが続く。アロマを感じる実力派です。
Dense fruit flavors with a soft acidity and lingering savoriness. An aromatic, full-bodied wine.

DOMAINE GIBAULT SAUVIGNON BLANC
ドメーヌ・ジボー ソーヴィニヨン・ブラン
2022

品種：ソーヴィニヨン・ブラン
産地：フランス　ロワール地方　ACトゥーレーヌ
Variety: Sauvignon Blanc / Region: France, Loire Valley, AC Touraine

ボトル Bottled Wine **W-6 ¥6,000**

The prices listed above are all tax-inclusive.
上記価格はすべて税込価格です。

白ワインはステム（脚）のないグラスにてご提供しております。
White wines are served in stemless glasses.

RED グリルや煮込み・チーズを使った料理に合うものをセレクトしています。

a selection of red wines purposely chosen to sublimely complement grilled fare, braised dishes, and cheese-based cuisine.

甘やかな香りで、酸味も穏やか。クアトロフォルマッジのピザによく合います。
A sweet and gentle aroma with mild acidity. Pairs well with the Quattro Formaggi pizza.

WESTEND BLACK SHIRAZ
ウェストエンド・ブラックシラーズ

品種：シラーズ
産地：オーストラリア　ニューサウスウェールズ州リヴァリーナ
Variety: Syrah / Region: Australia, New South Wales, Riverina

ボトル Bottled Wine **R-1 ¥2,200**
グラス150ml by the Glass **RG-1 ¥600**

低アルコール(6%)＆甘口の赤ワイン。フレッシュかつジューシーでとにかく飲みやすい。
A low alcohol (6%) and sweet red wine. Fresh and juicy, simply easy to drink.

SOLEIL CUVEE YUKO & ANDREW
ソレイユ・キュヴェ・ユウコ(R)＆アンドリュー

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、ランブルスコ
産地 ：オーストラリア　ニューサウスウェールズ州
Variety: Cabernet Sauvignon, Merlot, Lambrusco
Region: New South Wales, Australia

ボトル Bottled Wine **R-2 ¥3,300**
グラス150ml by the Glass **RG-2 ¥900**

完熟ぶどうの豊かな果実味。まろやかで口当たりの良い、メルロらしいメルロ。
Rich fruit flavors from fully ripened grapes. Mellow with a pleasant mouthfeel, a true Merlot.

DOMAINE LA GRAVE MERLOT
ドメーヌ・ラ・グラーヴ メルロ

品種：メルロ
産地：フランス　ラングドック地方　IGPオー・ド・バダン
Variety: Merlot / Region: France, Languedoc, IGP Haute Vallée de l'Aude

ボトル Bottled Wine **R-3 ¥3,300**
グラス150ml by the Glass **RG-3 ¥900**

『ドン・キホーテの地』の知る人ぞ知るクラフトワイン。香ばしさと力強さが特徴的。
A well-known craft wine from the "Land of Don Quixote." Characterized by a toasted aroma and robustness.

FINCA ESTACADA 6 MESES EN BARRICA
フィンカ・ラ・エスタカーダ テンプラニーリョ 6ヶ月樽熟成

品種：テンプラニーリョ
産地：スペイン　ラ・マンチャ地方
Variety: Tempranillo / Region: Spain, La Mancha

ボトル Bottled Wine **R-4 ¥3,300**
グラス150ml by the Glass **RG-4 ¥900**

世界的評価を得る若手醸造家が手掛けた、濃厚な味わい。肉料理との相性抜群。
An intensely flavored wine by a globally acclaimed young winemaker. Pairs exceptionally with meat dishes.

LE PETIT COUDOULIS ROUGE
ル・プティ・クードゥリ ルージュ

品種：グルナッシュ、シラー、 カリニャン、サンソー
産地：フランス　ローヌ地方
Varieties: Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault / Region: France, Rhône Valley

ボトル Bottled Wine **R-5 ¥4,400**
グラス150ml by the Glass **RG-5 ¥1,000**

素晴らしく凝縮感があり、複雑な風味。黒ブドウならではの濃密な味わいが楽しめます。
Wonderfully concentrated with complex aromas. Enjoy the dense flavors typical of black grapes.

VINALBA MALBEC RESERVA
ビニャルバ・マルベック・レセルバ
2021

品種：マルベック
産地：アルゼンチン　メンドーサ　ウコ・ヴァレー
Variety: Malbec / Region: Argentina, Mendoza, Uco Valley

ボトル Bottled Wine **R-6 ¥6,000**

The prices listed above are all tax-inclusive.
上記価格はすべて税込価格です。

赤ワインはステム（脚）のあるグラスにてご提供しております。
Red wines are served in stemmed glasses.

期間限定メニュー

アサヒ
スーパードライ
生ビール

380mlサイズ
(小)カップ　500円

600mlサイズ
(大)カップ　800円

生ビールは冷やしたプラカップでご提供しております

紀の川市
藤桃庵さんより特別仕入品

プレミアムジェラート

桃ソルベ
ショコラ
アーモンドミルク
ミルク

各味
(100ccサイズ)
600円

BANQUET OF GRILL & TASTE

団体様向けBBQ付バンケットプラン

Group Banquet Plan with BBQ

2025.夏 Summer 2025

Sample

お料理は4名様テーブルを基準とした大皿盛りのシェアスタイルでご提供いたします。
Dishes are served family-style on large platters, designed for sharing among tables of four guests.

BBQ用食材の盛り合わせ

BBQ Platter / Self-cooking style.
Grill setup and fire preparation included.

A balanced selection of beef, pork, and chicken (250-300g per person)
(グリル火熾しセットアップ付)
牛肉、豚肉、鶏肉・野菜をバランス良く盛り付け。
肉の重量はお一人250~300ｇ目安となります。
海鮮盛り合わせ付
（赤海老、ベビーホタテのホイル蒸、ヤリイカ、ムール貝）

オードブルの揚げ物セット

Assorted Fried Appetizers

Featuring house-made karaage and seasoned fries
自家製手仕込みの唐揚げ、シーズニングポテトフライ
を中心にバラエティのある風味をご用意いたします。

地元野菜のグリーンサラダ

Locally Grown Green Salad

Seasonal produce and herbs with house-made dressing
自家製ドレッシングと葉野菜、ハーブを中心に
彩り豊かな季節の素材を使用しております。

海老と季節野菜のアヒージョ

Shrimp & Seasonal Vegetable Ajillo

Rich, aromatic oil infused with garlic and our home-grown herbs, combined with a specially blended sauce to create complex flavors. Enjoy with baguette, savoring the oil as well. *(Additional baguette: 2 pieces for ¥120 Limited quantities available)
にんにくと自家栽培したハーブの香味豊かなオイルに、特別に調合したソースで
複雑な風味を形成。バゲットでオイルごとお楽しみください。
（バゲットの追加は2枚120円　※数に限りがございます）

ピッツァ・マルゲリータ

Two Types of Wood-Fired Pizza

Our Neapolitan-style dough: light yet satisfyingly chewy
27cm pizza, 8 slices (2-3 slices per person)
じっくり低温熟成して作る当店のナポリ式の生地が目指したのは
「口当たり軽く、それでいてもっちりとした食べ応えであること」
27cmサイズ8カットで1テーブル1枚をご用意します。

お一人あたり … ¥6,500/per person

- 原則15名様以上でご予約いただけます
- 予約期限：1週間前迄としております
- アレルギーなどございましたら予約時にお申し出ください
- Reservations for 15 guests or more
- Booking deadline: 1 week in advance
- Please inform us of any allergies when booking

ご注意:追加注文分は通常のメニュー料金を頂戴いたします。
Please Note:Additional orders will be charged at regular menu prices.

BANQUET OF GRILL & TASTE

～Menu～

2025.6.28

7名様

～スープ(お一人ずつ提供) ～

夏野菜のミネストローネ風
ズッキーニ、なす、パプリカ、トマト地元の夏野菜をふんだんに使用

～オードブル～

前菜の軽い盛り合わせ
カッペリーニ/自家栽培バジルのジェノベーゼソース
ダイスカットした燻製モッツァレラのカプレーゼ
桜エビを混ぜたグリッシーニ

グリーンサラダの皿盛り
自家製ドレッシングと彩りのある地元野菜を使用
… 2皿

～窯焼きピッツァ～

ピッツァ・マルゲリータ
トマトとフレッシュバジルのピッツァ
… 2枚

パーパス・ピッツァ
季節食材を使った当店のオリジナル
… 2枚

～皿盛りパスタ～

ブイヨンで炊き上げたタリアテッレ/温泉たまご
2人前サイズ
… 3皿

～主菜の皿盛り～

皿盛りローストビーフ … 2皿
湯浅町の伝統醤油を使った特製フルーツソースがけ

～デザート～

藤桃庵のジェラート/自家製ワッフルのデザートプレート

～ホットドリンク～

自家焙煎コーヒーまたは熊野本宮番茶のほうじ茶

お一人あたり …¥6,800(税込) 7名様

お料理は一部を除き、盛り合わせした
シェアスタイルでご提供いたします

※原則4名様以上でご予約いただけます
予約期限：1週間前迄としております
アレルギーなどございましたら予約時にお申し出ください

BANQUET OF GRILL & TASTE

～Menu～

2025.6.7

6名様

～スープ(お一人ずつ提供）～

トウモロコシの滑らかな冷製ポタージュ
丁寧に裏ごししたとうもろこしを使ったクリーミーなスープ

～オードブル～

前菜の軽い盛り合わせ
カッペリーニ/自家栽培バジルのジェノベーゼソース
ダイスカットした燻製モッツァレラのカプレーゼ
バゲット/ブルギニオンバター

グリーンサラダの皿盛り
自家製ドレッシングと彩りのある地元野菜を使用
… 2皿

～窯焼きピッツァ～

ピッツァ・マルゲリータ
トマトとフレッシュバジルのピッツァ
… 2枚

パーパス・ピッツァ
季節食材を使った当店のオリジナル
… 2枚

～皿盛りパスタ～

殻付アサリのボンゴレビアンコ
2人前サイズ
… 3皿

～主菜の皿盛り～

皿盛りローストビーフ … 2皿
湯浅町の伝統醤油を使った特製フルーツソースがけ

SPECIALTIES

特別な日のための熊野牛レアステーキ
(お一人ずつのご提供)
窯焼き仕立ての厚切りカット

～デザート～

藤桃庵のジェラート/自家製ワッフルのデザートプレート

～ホットドリンク～

自家焙煎コーヒーまたは熊野本宮番茶のほうじ茶

お一人あたり …¥9,700(税込) 6名様

お料理は一部を除き、盛り合わせした
シェアスタイルでご提供いたします

※原則4名様以上でご予約いただけます
予約期限：1週間前迄としております
アレルギーなどございましたら予約時にお申し出ください

BANQUET OF GRILL & TASTE

団体様向けBBQ付バンケットプラン

Group Banquet Plan with BBQ

2025.夏 Summer 2025

Sample

お料理は4名様テーブルを基準とした大皿盛りのシェアスタイルでご提供いたします。
Dishes are served family-style on large platters, designed for sharing among tables of four guests.

BBQ用食材の盛り合わせ

BBQ Platter / Self-cooking style.
Grill setup and fire preparation included.

A balanced selection of beef, pork, and chicken (250-300g per person)
(グリル火熾しセットアップ付)
牛肉、豚肉、鶏肉・野菜をバランス良く盛り付け。
肉の重量はお一人250~300ｇ目安となります。

オードブルの揚げ物セット

Assorted Fried Appetizers

Featuring house-made karaage and seasoned fries
自家製手仕込みの唐揚げ、シーズニングポテトフライ
を中心にバラエティのある風味をご用意いたします。

地元野菜のグリーンサラダ

Locally Grown Green Salad

Seasonal produce and herbs with house-made dressing
自家製ドレッシングと葉野菜、ハーブを中心に
彩り豊かな季節の素材を使用しております。

海老と季節野菜のアヒージョ

Shrimp & Seasonal Vegetable Ajillo

Rich, aromatic oil infused with garlic and our home-grown herbs, combined with a specially blended sauce to create complex flavors. Enjoy with baguette, savoring the oil as well. *(Additional baguette: 2 pieces for ¥120 Limited quantities available)
にんにくと自家栽培したハーブの香味豊かなオイルに、特別に調合したソースで
複雑な風味を形成。バゲットでオイルごとお楽しみください。
(バゲットの追加は2枚120円　※数に限りがございます)

ピッツァ・マルゲリータ

Two Types of Wood-Fired Pizza

Our Neapolitan-style dough: light yet satisfyingly chewy
27cm pizza, 8 slices (2-3 slices per person)
じっくり低温熟成して作る当店のナポリ式の生地が目指したのは
「口当たり軽く、それでいてもっちりとした食べ応えであること」
27cmサイズ8カットで1テーブル1枚をご用意します。

お一人あたり … ¥5,200/per person

- 原則15名様以上でご予約いただけます
- 予約期限：1週間前迄としております
- アレルギーなどございましたら予約時にお申し出ください

- Reservations for 15 guests or more
- Booking deadline: 1 week in advance
- Please inform us of any allergies when booking

ご注意:追加注文分は通常のメニュー料金を頂戴いたします。
Please Note:Additional orders will be charged at regular menu prices.

BANQUET OF GRILL & TASTE

団体様向けテーブルバンケット

Group Table Banquet　2025.夏 Summer 2025

Sample

お料理は一部を除き、テーブル単位で盛り合わせした
シェアスタイルでご提供いたします
Most dishes, with some exceptions, are served as shared platters arranged for the entire table.

前菜の軽い盛り合わせ
Assorted Light Appetizers

カッペリーニ／ケッカソース・冷製
バゲット／ボローニャ風のトマトソース
青のりのゼッポリーニ
Capellini / Cecca Sauce, Cold
Baguette / Bologna-style Tomato Sauce
Zeppoline with Aonori (Green Seaweed Powder)

地元野菜のグリーンサラダ
Locally Grown Green Salad

Seasonal produce and herbs with house-made dressing
自家製ドレッシングと葉野菜、ハーブを中心に
彩り豊かな季節の素材を使用しております

皿盛りローストビーフ
Platter of Roast Beef

Lean beef, slow-cooked at low temperature and roasted with house-grown rosemary and oregano. Our special fruit-infused soy sauce enhances the succulent meat's rich flavors
低温調理で仕上げた赤身肉を自家栽培のローズマリー、オレガノとともにロースト
特製のフルーツ醤油ソースが、しっとりとした肉の旨味を引き立てます

窯焼きピッツァ・マルゲリータ
Wood-Fired Margherita Pizza

Our Neapolitan-style dough: light yet satisfyingly chewy
27cm pizza, 8 slices (2-3 slices per person)
じっくり低温熟成して作る当店のナポリ式の生地が目指したのは
「口当たり軽く、それでいてもっちりとした食べ応えであること」
27cmサイズ8カットでお一人２～３カット目安の枚数となります

季節のパスタ･･･1種
Seasonal Pasta... 1 variety

Embodying our philosophy: "Serve what we truly love to eat" Seasonal sauces, oil-based, and chilled options
『自分が本当に食べたいと考えるものをお客様にも食べてもらいたい』
そんな当店のコンセプトを体現するパスタ
ソース、オイル、冷製など季節に応じて内容は変わります

自家焙煎コーヒーのゼリー
House-Roasted Coffee Jelly

Carefully Extracted House-Roasted Coffee Jelly Made with Plant-Based Agar for a Soft Texture, Served with Wakayama Prefecture Milk Gelato
丁寧に抽出した自家焙煎コーヒーを寒天で少し柔らかめに仕上げたコーヒーゼリー
付け合わせには和歌山県産のミルクジェラートを添えています

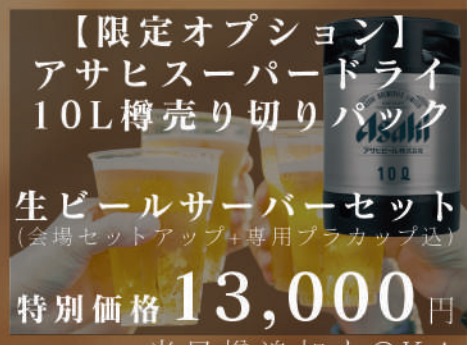
お一人あたり ･･･ ¥4,500 /per person

- 原則10～25名様までのご利用となります
- 予約期限：10日迄としております
- アレルギーなどございましたら予約時にお申し出ください
- Available for groups of 10-25 people
- Reservation deadline: Up to 10 days in advance
- Please inform us of any allergies when booking

追加注文分は通常のメニュー料金を頂戴いたします。
Please Note:Additional orders will be charged at regular menu prices.

RESTAURANT GASTRO PUB OPEN DECK

「おとなしの郷」宿泊団体様向け
デッキ貸切プラン飲み放題メニュー



【限定オプション】
アサヒスーパードライ
10L樽売り切りパック

生ビールサーバーセット
(会場セットアップ+専用プラカップ込)

特別価格 13,000円

当日樽追加もOK！
+11,000円/1樽

Bar Menu

追加注文はグラス交換制となります

お飲み物ごとに新しいグラスと交換いたしますので
恐れ入りますが、カウンターまでお越しください

PLEASE CHOOSE FROM OUR ALL-YOU-CAN-DRINK MENU.

Alcoholic Beverages

- トリス ハイボール
- グレフルサワー(ホット・アイス)
- レモンサワー(ホット・アイス)
- ウーロンハイ
- 梅酒ソーダ
- 焼酎 水割りorお湯割り（麦・芋）
- グラスワイン（赤・白） ワインはノンステムの タンブラーでご提供となります

Soft Drinks

- 強炭酸水
- オレンジジュース
- カルピスウォーター
- コーラ
- ジンジャーエール
- ウーロン茶
- ホットコーヒー

お一人あたり=2,500円/2時間
2,500 yen per person /2hours

・ラストオーダーは時間内の30分前となります。また、お一人様につき一杯のご注文でお願いしております。
・大量の飲み残しがあった場合、別途料金を頂戴いたします。
・飲み放題を選択されたお客様のグループは全員が飲み放題の設定とさせていただいております。
・後から合流されたお客様の飲み放題のお時間は、最初に開始されたお客様と同じスタート時間となります。