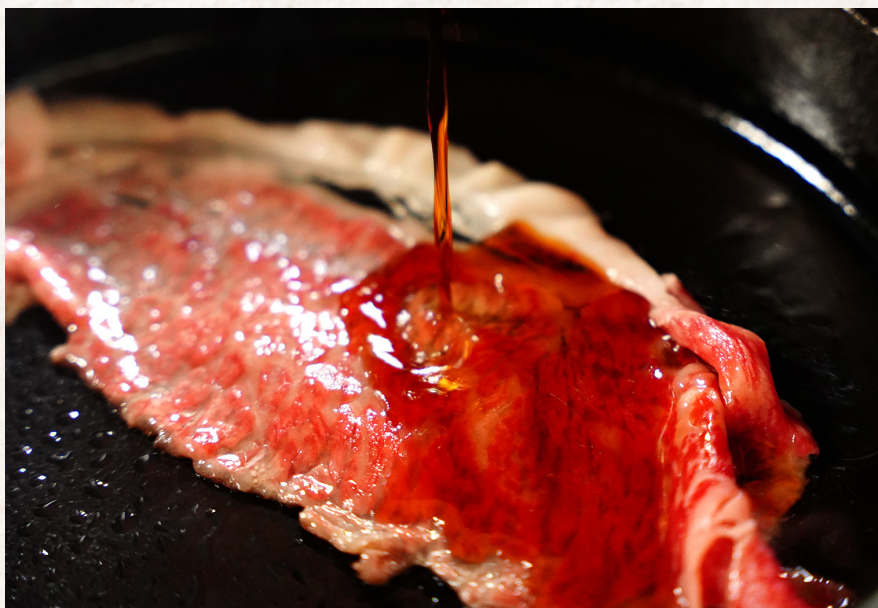


コース料理



奈良の和牛 「大和牛」

厳しい基準を満たした奈良の銘柄牛。
旨味がしっかりとした赤身と、
とろけるような口溶けの脂が特徴。
その上品な霜降りのお肉はすき焼きに最適です。



前菜からデザートまで、メインのすき焼きを
最も美味しく食べるために考え抜いた
3種のコースです。

崑つねのフルコース

14,500円（税込15,950円）

前菜4品／大和牛 すき焼き(3枚)／
ご飯・お味噌汁・香の物／葛素麺／デザート

こぎつねコース

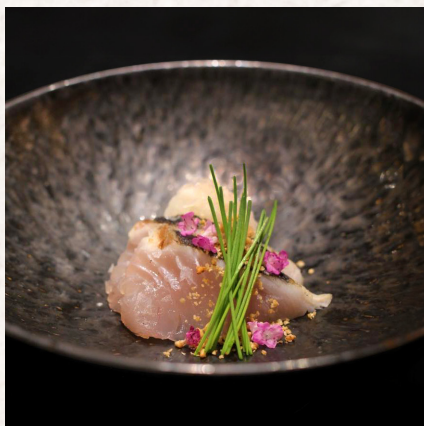
12,600円（税込13,860円）

前菜2品／大和牛 すき焼き(3枚)／
ご飯・お味噌汁・香の物／葛素麺／デザート

平日限定ランチコース

7,000円（税込7,700円）

前菜2品／熊本天草 黒毛和牛 すき焼き(2枚)／
葛素麺／デザート



ランチ 御膳



崑つねの牛まぶし御膳

4,400 円（税込4,840 円）

薬味／出汁／サラダ／副菜／香の物／デザート

お肉がたっぷり乗ったご飯と、6種の薬味のセット。
薬味の組み合わせによって様々なすき焼きの
味わいをお楽しみいただけます。
締めは出汁をかけて、さらりとお召し上がりください。



すき焼きちらし重

3,600円（税込3,960円）

サラダ／お味噌汁／香の物／デザート

いくらや数の子などの色鮮やかな具材をすき焼きと合わせたちらし寿司。具材の重なりによって味わいや食感の変化が楽しめる、見た目も華やかなお重です。



きつねすき焼き重

3,100円（税込3,410円）

サラダ／お味噌汁／香の物／デザート

すき焼きに酢飯を合わせ、国産大豆100%を使用した山崎商店さんのお揚げを乗せました。
お揚げに染みた出汁と、
お肉の旨みが口いっぱいに広がります。



きつねうどん

2,500円（税込2,750円）

いくらと山利のしらす小井／香の物／デザート

香り高いお出汁に、こだわりのお揚げと
すき焼きを乗せたうどん。
いくら、山利のしらすが乗った小井と
ご一緒にお楽しみください。

お 飲 み 物

奈良地酒

風の森 秋津穂 657

半合 700円(税込770円) / 一合 1,300円(税込1,430円)

華やかな香りとフレッシュさの後に、
わずかに残る上品な苦味。食前酒におすすめです。

みむろ杉 Dio Abita

半合 700円(税込770円) / 一合 1,300円(税込1,430円)

米は「山田錦」を100%使用。ラムネのような吟醸香、
ふくやかな甘味と旨味、果実のようなジューシーさが味わえます。

篠峯 愛山 純米大吟醸

半合 1,100円(税込1,210円) / 一合 2,100円(税込2,310円)

ソフトな口当たりと上品な味わいがあります。
香り高くふくやかで、非常に洗練されています。

本日の奈良地酒

ASK

ならまちにある日本酒専門店、なら泉勇齋さん
おすすめの地酒をご用意しております。

プレミアム日本酒

鷹長 菩提酛 甕

半合 1,500円(税込1,650円) / 一合 2,800円(税込3,080円)

豊かな旨味・酸味・甘味が感じられる古酒。室町時代に
奈良の正暦寺にて開発された歴史ある製法で作られています。

本日のプレミアム日本酒

ASK

全国各地の酒蔵と直接交渉を行い、仕入れています。
詳しい情報は、スタッフまでお気軽にお尋ねください。

日本酒3種 飲み比べ

2,100円(税込2,310円)

奈良地酒2種と、プレミアム日本酒1種を飲み比べできます。
様々なお酒を楽しみたい方におすすめです。



ビール

サントリー プレミアムモルツ 小瓶

334ml 800円 (税込880円)

本日のクラフトビール

ASK

ゴールデンラビットビール あをによし

330ml 1,200円 (税込1,320円)

レアなホップ「アマリロ」を使用したアメリカンレッドエール。
苦味、コク、柑橘の香りをお楽しみいただけます。

ゴールデンラビットビール そらみつ

330ml 1,200円 (税込1,320円)

チェコ産のザーツホップを100%使用。
豊潤な香りと、爽やかな苦味があるプレミアムビールです。

奈良醸造 PHILHARMONY フィルハーモニー

375ml 2,200円 (税込2,420円)

奈良産大和橘を使用した、酸味のあるビール。
コリアンダーシードとレモングラスで爽やかな仕上がりです。

奈良醸造 INTEGRAL インテグラル

750ml 4,200円 (税込4,620円)

酵母由来のフルーティな香りや上品な苦味は、
スパークリングワインのようなリッチな味わい。

焼酎

水割り／湯割り／ソーダ割り／ロック

山猿（宮崎 黒木本店）

600円 (税込660円)

まろやかな麦の風味とコク、香ばしさをお楽しみいただけます。

甕仙人ブルー（鹿児島 中村酒造）

800円 (税込880円)

甘口で香りの良い芋焼酎です。豊潤なコクがあります。

カクテル

梅乃宿 あらごし梅酒

600円 (税込660円)

樹齢約290年の古木の梅を使用。
しつこくない甘さと酸味のバランスが良く、さっぱりとした味わい。

風の森 × ラ・フランス

800円 (税込880円)

爽やかな香りが特徴の日本酒「風の森」と、
100%のラ・フランスジュースを合わせました。

KIKKA GIN トニック

1,200円 (税込1,320円)

大和素材にこだわり、大和橘と大和当帰を使用したジンです。

グラスワイン

本日の赤／白

ASK

ウイスキー

水割り／湯割り／ソーダ割り／ロック

山崎

900円 (税込990円)

華やかな香りと、甘くなめらかな味わい。

山崎 12 年

2,000円 (税込2,200円)

繊細で複雑、深みのある味わい。

響 JAPANESE HARMONY

1,000円 (税込1,100円)

華やかな香りと、奥深くもやわらかな味わい。

オリジナルノンアルコール

スパークリングティー

700円 (税込770円)

ティーファーム井ノ倉さんのかりがね茶「山笑う」と、
白ぶどう酢を合わせました。
ほんのりとライムも香る爽やかなスパークリングティーです。

木苺ほうじ茶

700円 (税込770円)

月ヶ瀬のほうじ茶をフランボワーズビネガーと合わせ、
ブラックペッパーで香り付けしました。
赤ワインのような深みのある味わいです。

ノンアルコール

サントリー オールフリー

600円 (税込660円)

風のしずく 烏龍茶 温／冷

500円 (税込550円)

オレンジジュース

500円 (税込550円)

カナダドライ ジンジャーエール

500円 (税込550円)

ラ・フランスジュース

600円 (税込660円)

富士ミネラルスパークリング

600円 (税込660円)