

Food Menu

Main

■ 都萬牛の牛丼 ¥990

うまみたっぷりなお肉を甘辛く仕上げました。ご飯との相性抜群！お子様にもおすすめです。

■ なにわ黒牛のラザニア ¥880

なにわ黒牛のボロネーゼとチーズをふんだんに使い香ばしく仕上げました。
自家製生パスタのもちもち食感をお楽しみ下さい。

Curry

海を見ながら食べるスパイシーなカレーは格別！

■ チキンとひよこ豆のマサラヨーグルトカレー ¥770

宮崎県産鶏もも肉を使用した香り高いスパイスカレー。

ひよこ豆の優しい食感に、ヨーグルトのまろやかさと、爽やかなスパイシー感。

■ Surf Grill 特製 ビーフカレー ¥990

牛肉をたっぷり使いじっくりと煮込んだ欧風ビーフカレーに、SurfGrillオリジナルミックススパイスで作ったマサラで深みをプラス！あと引く旨辛カレーです。

■ お子様カレー ¥880

蜂蜜やチャツネで甘味をつけた甘口牛すじカレー。

お子様ははもちろん、辛口が苦手な方にもオススメです！

Food Menu

Deli & Soup

素材にこだわり、季節の野菜や果物をふんだんに使った
身体に優しく満足感のあるメニュー。お野菜不足の方にはオススメです！

Deli

カポナータ ¥660

トマトで野菜を煮込んだ、イタリア・シチリア島の伝統料理カポナータ。
茄子やズッキーニ、パプリカなど目にも鮮やかな一品。ワインのおともに是非。

Soup

フレッシュイチゴとトマトの冷製スープ ¥550

特製トマトソースに、イチゴの優しい甘さが新鮮な冷たいスープ。

ガルビュールスープ ¥550

フランス南西部の郷土料理ガルビュール。白インゲン豆と玉ねぎやセロリなどのお野菜を
牛出汁でコトコト煮込んだボリューム満点の食べるスープ。

青パパイヤと新玉ねぎのスープ ¥440

新玉ねぎの旨味と甘味、青パパイヤのトロピカルな爽やかさ。とろりと濃厚な食べるスープ。

バジルとグリーンピースのスープ ¥440

春先の今がまさに旬の新鮮な生のグリーンピースの甘さと、
バジルの爽やかな香りをお楽しみいただけます。

ミネストローネスープ ¥440

お野菜たっぷり！リゾーニ（米粒状のパスタ）も入ったボリューム
たっぷりの食べるスープ。お子様にもオススメです！

Appetizer

■ 都萬牛のジャーキー&サラミの盛合わせ ¥880

■ 大阪PAINDUCEさんのポテトパン ¥220

大阪で人気のベーカリー。じゃがいもが練り込まれ、もちもちとした食感がやみつき。