

季節限定メニュー Seasonal Menu



春の限定メニュー Limited spring menu

鯛茶漬け御膳 緑茶・ミニデザート付き ￥1,800

Tai-chazuke set (soup rice with red snapper)
with green tea and dessert.

瀬戸内産の鯛をふんだんに使用した茶漬け御膳です
最後はあら汁を鯛めしにかけて、
だし茶漬けにしてお召し上がりください



夏の限定メニュー Limited summer menu

鯛そうめん 緑茶/ミニデザート付き ￥1,800

Tai-noodle set (somen noodle with red snapper)
with green tea and dessert.

犬島では昔、婚礼などおめでたい時に、大皿に乗ったそうめんと
丸々一匹の鯛をみんなで少しずつ食べたそうです
瀬戸内産の鯛とともに、犬島の食文化をお楽しみください



秋の限定メニュー Limited autumn menu

舌平目づくしセット 緑茶/ミニデザート付き ￥1,800

Geta-don (Minced sole fish with vegetables over rice) and
miso soup . Served with green tea and dessert.

地元では舌平目のことを「ゲタ」と呼びます
昔から親しまれてきたゲタ丼ぶりと
ゲタのミンチが入ったけんちん汁をお楽しみください

- 当日のメニューは現地にてご確認ください
- Please check the menu on-site on the day.
- 9名以上でご利用の場合は事前のご予約をお願いしております
- For groups of 9 or more, please make a reservation in advance.

お食事 Food

※当店のお米は、国産を使用しています。
We use Japanese grown rice.



たこ飯 ミニドリンク付き

¥1,400

Tako-meshi (Mixed rice with octopus)
with mini drink.

犬島精錬所美術館 開館時からの看板商品
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



鯛めし ミニドリンク付き

¥1,400

Tai-meshi (mixed rice with red snapper)
with mini drink.

犬島では昔、婚礼などおめでたい時に鯛が食べられていました
瀬戸内産の鯛とともに、犬島の食文化をお愉しみください



ミネストローネ（五穀入り）ミニドリンク付き

¥1,400

Minestrone with mixed vegetables and grains.
Served with pain de campagne and mini drink
(Vegetarian Menu).

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
ベジタリアンの方でもお召し上がりいただけます



鯛むすび／たこむすび ¥520

Rice balls (Red snapper/Octopus)

瀬戸内で採れた鯛・蛸を炊き込んだ
おにぎりです



犬島季節のジャムパン ¥380

Inujima Seasonal Jam Bread

自家製のジャムを使用した、昔懐かしいコッペパンです
ジャムは季節ごとに異なります。詳細はカウンターのPOPでご確認ください。

デザート Dessert

※ジャムは季節ごとに異なります。詳細はカウンターのPOPでご確認ください。
 *Jam varies seasonally. See POP at the counter for details.



犬島ぜんざい (温/冷) ¥780 トッピングアイス+¥100

Traditional Inujima Zenzai (sweet red-beans soup)
 with pumpkin and Japanese noodles (Hot/Cold) + Ice cream topping for ¥100

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個性的なぜんざいです



レアチーズケーキとバニラアイス〜季節のジャムのせ〜 ¥720

Rare cheesecake with seasonally jam from Inujima.
 Comes with vanilla ice cream.

レアチーズケーキに、犬島産の柑橘から作ったジャムをのせました
 自家製のジャム※には、金柑、文旦、梅など、季節ごとに島で収穫した果物を使用しています



犬島で採れた柑橘のショコラパウンドケーキとバニラアイス ¥720

Citrus fruits are grown using the environmental system of the Museum.

犬島精錬所美術館の環境システムにより育てられた柑橘を使用しています



カップアイス (金柑ミルク/やまもも/バニラ) ¥370

Ice Cream in a Cup (Kumquat Milk/Beyberry/Vanilla)

「金柑ミルク」「やまもも」のフレーバーは、
 犬島精錬所美術館の環境システムで育てた果実を使用しています

ドリンク Drink

犬島オリジナルブレンド珈琲 (ホット/アイス) ¥560
 Inujima Original Blend Coffee (Hot/Cold)

[季節限定] 果実のソーダ ¥650
 Seasonal limited Fruit soda

カフェオレ (ホット/アイス) ¥600
 Cafe latte (Hot/Cold)

アップルジュース ¥360
 Apple Juice (Cold)

紅茶 (ホット/アイス) ¥560
 Black Tea (Hot/Cold)

犬島ハーブコーディアル (ホット/ソーダ) ¥650
 Inujima Herb cordial (Hot/Cold with soda)

犬島ジンジャー (ホット/ソーダ) ¥650
 Ginger syrup with Lemon (Hot/Cold with soda)



+100yen

トッピングアイス
 Ice Cream Topping

アルコール Alcohol

犬島ジンジャーカクテル ¥750
 Inujima Ginger Cocktail

犬島ハーブカクテル ¥750
 Inujima Herb Cocktail

ビール (アサヒ) ¥700
 Beer (Asahi)