

お好み焼き

※油かすを使った神戸発祥の独創的なお好み焼きです。油かす：牛の脂を溶かし仕上げたなかなか手に入らない素材です。

- 明太モチチーズふわ焼き**
1200円(税込1320円)
ふわふわのモチチーズと相性バツグン。
- ふわふわとろろチーズ焼き**
1100円(税込1210円)
たつぷりネギで香ばしく焼き上げます。レモンを絞って白しがりください。
- 豚ネギ焼き**
1200円(税込1320円)
特製麺とイカ、あさり、油かすを混ぜ合わせ、しっかりと味がにじみ出るまで焼き上げ、選り抜いたソースで仕上げます。
- ぎゅんたモダン焼き**
1300円(税込1430円)
（いか牛すじかすモダン）
独自の生地に味が出るイカ、あさり、油かす、野菜をのせてじっくり焼き上げ、選り抜いたソースで仕上げます。



焼きそば

特製麺を鉄板で熱々に焼き上げます。

- ぎゅんたのオムそば**
1400円(税込1540円)
ぎゅんたの焼きそばを玉子で包み込みます。プラス100円(税込1100円)でチーズオムそばにグレードアップ出来ます。
- 牛ホルモン焼きそば**
1400円(税込1540円)
プリプリの牛ホルモンを使用。
- あさりとお大葉の焼きそば**
1500円(税込1650円)
あさりの旨みとさっぱりした大葉の風味をお楽しみ下さい。



甘味

テイラミス

600円(税込660円)



季節の
アイスクリーム
500円(税込550円)
種類はスタッフまで
お尋ね下さい。

ごはんもの

メにもオススメ。

- そばめし**
1000円(税込1100円)
神戸グルメの定番です。
- キムチそばめし**
1100円(税込1210円)
そばめしにキムチを加えピリ辛に。
- オムそばめし**
1300円(税込1430円)
神戸のそばめしを卵で包み込みました。
- 国産牛ロースのガリックライス**
3300円(税込3630円)



お肉料理

- 三元豚 厚切りサムギョブサル**
1000円(税込1100円)
追加お肉350円(税込385円) / 追加のお野菜200円(税込220円)
- せせりの柚子胡椒鉄板焼き**
1000円(税込1100円)
- 国産シマチョウ鉄板焼き**
1300円(税込1430円)
国産シマチョウをふんだんにヤニンジャンとの相性抜群です。
- シマチョウビリ辛鉄板焼き**
1300円(税込1430円)



魅惑の前菜
各500円!
(税込550円)

- きゅうりと大根の韓国風朝漬け**
浅漬けを韓国風にアレンジ。
- 胡麻トマト**
- キムチ**
- 焼き枝豆**
- チヨレギサラダ**
- 和風サラダ**
- すじきやべつ**
- コーンバター**
あさりとキャベツを醤油で味付けて炒めます。お子様から大人まで人気!
- げんこつ焼き**
厳選豚肉を特製タレに漬けてじっくり焼き上げました。ジューシーな食感はやみつきに!

- いかげそバター**
バターと特製タレで炒めた、お酒がすすむ一品。
- エリンギバター**
- じやがばたー**
- ながいもステーキ**
- 焼きチーズポテトサラダ**
- さつまいもと豚肉のはちみつチーズ焼き**
さつま芋と三元豚にチーズをトッピング。こんがり焼き上げたつぷりのハチミツで仕上げます。
- 麻葉たまご**
- いぶりがっこチーズ**
- チーズトッポギ**
- いももち**
- やまいも鉄板焼き**

ぎゅんた青山の逸品

- いかすじこん**
1100円(税込1210円)
神戸で人気! 神戸牛の牛すじを使用。いか・こんにやくを加えて炒めます。
- シーザーサラダ**
800円(税込880円)
- ホタテバター**
900円(税込990円)
- カマンベールのアヒージョ**
1000円(税込1100円)
パケット追加はプラス200円(税込220円)
- タコのアヒージョ**
1100円(税込1210円)
パケット追加はプラス200円(税込220円)

