

11:00-23:00(22:00 LAST ORDER)

GRAND MENU

メインディッシュ、パスタに+440円で
ご飯+ミニサラダ+まかないスープ or パケット+ミニサラダ+まかないスープをセットできます。

★メインディッシュ、パスタはメニューの横に星印のあるメニューです。

✔ はシェフのおすすめメニューです。

SNACKS & TAPAS

OUR RECOMMEND -これ、絶対食べてみて!!-

- ✔ 北海道産大粒ホタテと長崎県産鮮魚のゴロゴロカルパッチョ ¥1,580
- ✔ 四万十ポークと牧草牛の贅沢カルパッチョ ¥1,580
- ✔ 季節の畑 丸ごと焼き野菜 ¥1,280
農家直送 季節のお野菜を丸ごと焼き野菜に。野菜本来の甘さを感じることができます
※提供まで20分程度かかりますのでご注文はお早めをお願いします。

- 四万十ポークの生ハムとクリームチーズのカナッペ(3pc) ¥980 (+1pc¥330)
さっぱりとした四万十ポークの生ハムにミルクシーなクリームチーズがよく合う!!
- 4種のチーズ盛り合わせ ¥1,280
- 生サーモンの直七マリネ ¥780
市場直送のサーモンを高知県宿毛市のみで生産される幻の柑橘「直七」でさっぱりと。
- 今治野菜の自家製ピクルス ¥480
今治最大の道の駅 さいさいきてやのお野菜をピクルスに

- 三重県鳥羽産 浦村の一年牡蠣を契約生産者「丸善水産」から直送!!浦村牡蠣は、小粒ながら、味が濃厚で、臭みがなく、牡蠣本来の味を一年を通じて楽しめます!!
- ✔ フレッシュオイスター 浦村かき(3pc) ¥1,320 (+1pc ¥440)
味が濃厚な新鮮浦村牡蠣をシンプルにレモンで
- 浦村かきの燻製 ¥1,320
浦村かきをさくらチップで燻製に。スモーキーな牡蠣の旨味
- 浦村かきと彩野菜のアヒージョ ¥1,280
旨味成分をたくさん含んだアヒージョにパケットの相性が抜群
- 浦村牡蠣フライ ¥1,280
小粒ながら味の濃い浦村牡蠣はフライにすることで旨味が増します

- ✔ えびとホタテのグラタン仕立て ¥1,080
大海老と大粒ホタテの贅沢グラタン
- ホタテフライ 自家製ピリ辛ソースで ¥880
自家製ピリ辛ソースがホタテの甘さを引き立てる
- ガーリックシュリンプ ¥980
大きなエビを贅沢に使ったガーリックシュリンプ。ニンニクは兵庫県河西市北本ファーム直送

- 大きなソーセージ熱々チーズ掛け(2pc) ¥980
食べ応え抜群のソーセージに熱々チーズを掛けて。
- ✔ シャルキトリープレート ¥1,480
牧草牛のローストビーフ、四万十ポークのローストポーク、生ハム、パテのワインに合う肉前菜プレート
- お肉燻製3種盛り合わせ ¥1,280
牧草牛、四万十ポーク、国産鶏をさくらチップでスモークに
- ローストポークハニーマスタードソース ¥880
赤みが美味しい、脂が甘い四万十ポークを低温調理。ハニーマスタードをつけてお召上がりください
- 吊るしベーコンとキノコのガーリックソテー ¥780
信州産ベーコンとキノコがガーリックによく合います。
- 自家製スパイス椎茸 ¥780
大分県村上農園の椎茸と自家製スパイスの相性抜群!!
- フィッシュ&チップス ¥880
- チキン&チップス ¥880
- ふわふわチーズオムレツ ¥880

OUR RECOMMEND -Bistro ITADAKIMASUに来たらこれ!!-

- ✔ 一皿で日本を旅できる旅の前菜盛り合わせ ¥ASK
全国各地の食材を使ったシェフオリジナル贅沢前菜プレート
日本酒にもビールにも
- ✔ 畑と牧場の恵み!! 牧草牛シュラスコ風と季節の丸ごと焼き野菜 ¥3,480
ITADAKIMASU 名物丸ごと焼き野菜と牧草牛の赤身肉をセットに。
- ✔ 海の幸ポセイドン2024 ¥3,480
お魚好きは食べてみて!海の幸をワンプレートにしました(2-3名様)

SALADA-Farm to Table-

当店のお野菜は野菜ソムリエ、シェフが厳選し、産地直送、農家直送!!
安心・安全・新鮮はもちろん、野菜の旨味、甘味を存分に楽しんで!!

- 🍷 季節の旬野菜サラダ ¥880
- ✔ 旬野菜とローストビーフサラダ ¥990
- 旬野菜とサーモン&オニオンサラダ ¥990

MAIN DISH

牧草牛は、自然の環境で放牧され、牧草のみを食べて健康に育った牛で、世界流通量が0.3%の希少な牛。赤身が美味しく、しっかりとした歯応えと肉本来の旨味を感じることができるお肉です。

※レアの状態でご提供いたします。焼き石で好みの焼き加減でお召上がりください。
(焼き石が冷めたらスタッフまで)

- ★ 牧草牛のハラミステーキ (100g) ¥980(150g) ¥1,380 (200g) ¥1,780 (300g)¥2,380
肉々しい味わいと赤身の強さを味わえる希少部位
- ★ 牧草牛のカイノミステーキ (100g)¥1,480 (150g) ¥1,980 (200g) ¥2,280 (300g)¥2,780
フィレとバラの良いとこどりをした希少部位。ジューシーで濃い味わい

北海道十勝清水市で大切に育てられた十勝若牛は、脂肪が少なく柔らかな赤みが特徴。大阪で十勝若牛を食べることができるのは当店だけ!!

- ★ 十勝若牛の本気ハンバーグ (150g)¥1,280 (300g)¥2,480 (450g) ¥3,840
北海道十勝産十勝若牛と桃花豚を使った肉々しい贅沢ハンバーグ。シェフ特製デミグラスソースで。
- ★ 十勝若牛の贅沢フィレステーキ(150g) ¥3,980
とても希少な十勝若牛の贅沢フィレステーキ
- ★ 長崎産鮮魚のムニエル 魚介のホワイトソースで ¥1,280
長崎佐世保漁港ヨネサ水産直送の新鮮鮮魚をシェフ特製魚介のホワイトソースで
- ★ 四万十ポークのロースカツ デミグラスソースで ¥1,080

一緒にいかがですか?

- フライドポテト ¥480 たっぶりチーズかけ (+¥150)
- パケット (2pc)¥300 たっぶりチーズかけ (+¥150)
- ライス(大盛り無料) ¥300 当店のお米は京都府京丹後市「Gファーム」の特別栽培米を使用しています。

FOR THE SAKE!! ーまだまだあります、地域の食材!!食べて地域を応援し隊ー

- ✔ 高知県宿毛市から かつおの薫焼き ¥880
高知のかつおは分厚く切って食べる。特製ゆずポン酢でどうぞ!!
- 宮崎県日南市から 地頭っ子地鶏の炭火焼き ¥1,210
- 新潟県栃尾市から 栃尾の油揚げ ¥550
あのマツコデラックスが絶賛したつまみ油揚げです。
- 今月の地域フェアメニュー ¥ASK

SOUP

- 淡路島玉ねぎのオニオングラタンスープ ¥780
淡路島HORICOファームの減農薬玉ねぎを贅沢に使用
- ✔ 十勝若牛 牧草牛の牛すじビーフシチュー ¥980
北海道の十勝若牛の牛すじを長時間、シェフ特製ソースで煮込みました

PIZZA

- 若鶏と淡路島玉ねぎの照り焼きピザ ¥1,430
若鶏と甘い淡路島玉ねぎの相性が抜群の定番照り焼きピザ
- 🍷 旬野菜のサラダピザ ¥1,430
女性に大人気の野菜たっぷりのサラダを食べているような、新鮮ピザ。
- 浦村かきのシェフ特製タルタルピザ ¥1,430
牡蠣好きは絶対食べてみて。シェフ特製タルタルソースとの相性抜群
- ✔ 今治風チャーシューたまごカルツォーネ ¥1,430
愛媛県今治市のB級グルメチャーシューたまごをカルツォーネに。ナイフとフォークでどうぞ。

PASTA

- ★シェフ特製!!今月のパスタ ¥ASK
- ★ 浦村牡蠣と長崎産鮮魚の地中海風パスタ ¥1,280
浦村牡蠣とシーフードの旨味が凝縮したシーフードパスタ。さっぱりレモン風味に仕上げています
- ★ 十勝若牛すじ肉のボロネーゼ風パスタ 旬野菜添え ¥1,380
大阪では当店でしか味わえない十勝若牛とシェフ特製ボロネーゼソースの相性抜群

Sandwiches

- ✔ はみ出る!!ローストビーフサンド ¥1,280
Roast Beef, Black Pepper, tartar sauce, Onion, Lettuce, Mustard Butter
- 四万十ポークのレアカツサンド ¥1,280
Original Fried Pork, Original sauce, Mustard Butter
- 自身魚のフライ タルタルサンド ¥1,180
Original Fried Fish & Original Tartar sauce

OTHERS

- 今月のデザート ¥ASK
- お子様プレート ¥800
Omelete & Rice, Fried Chicken, Fried Potato, mini-salada, Candy

当日OK!!飲み放題プラン

- <全日OK>
全国銘酒日本酒、クラフトビールも全部飲み放題(90分L・O) ¥2,980
- <月~金限定>
ビール、焼酎、酎ハイ、カクテル、ソフトドリンク飲み放題(90分L・O) ¥1,980
- ※お一人様一品フードのご注文をお願いします。

※ASKと記載のあるメニューの詳細は別紙にてご確認ください。
※お客様の携帯から注文をお願いしております。お困りの際はスタッフにお声かけください。
※お会計はレジにて承っております。お帰りの際、入店の際にお渡しした、伝票をレジまでお持ちください。

COLD APPETIZER

OYSTERS

FROM THE OCEAN

FOR THE BEER!!

