

ようかぶた
地元八鹿豚 脂が甘くて香ばしく
柔らかい肉質が特徴



ようかぶた
八鹿豚
ヒレかつ定食 **1,000円** (税込)

■小鉢 ■サラダ ■ご飯 ■漬物 ■吸物

大きい
エビフライ二尾



エビフライ
定食 **1,000円** (税込)

■小鉢 ■サラダ ■ご飯 ■漬物 ■吸物



唐あげ
定食 **1,000円** (税込)

■小鉢 ■サラダ ■ご飯 ■漬物 ■吸物



日替わり
煮魚定食 **1,000円** (税込)

■小鉢 ■茶碗蒸 ■ご飯 ■漬物 ■吸物

※当館のお米は全て【但馬産コシヒカリ】を使用しております。

一品料理

※日替わりおすすめ一品料理もご用意しております。
※数に限りございます、あらかじめご了承ください。

お造り すべて税込

おまかせ造り盛り(1人前)	1,650円
白イカ造り	1,300円
竹野イカ造り	1,200円
甘海老造り	1,030円
サザエ造り	1,030円

焼き物・揚げ物

但馬牛溶岩焼ステーキ(100g)	3,900円
但馬牛しゃぶしゃぶ(100g)	3,500円
※地元が誇る但馬牛!!神戸牛や松阪牛の素牛です。	
八鹿豚溶岩焼ステーキ(100g)	1,540円
※丹精込めた八鹿豚は柔らかい肉質が特徴	
天ぷら盛合せ	1,340円
サザエ壺焼き(3個)	1,030円

カサゴの唐揚げ
おまかせ!! **900円**



但馬牛



但馬牛のジューシーな
味わいを溶岩焼で!!

休暇村 竹野海岸
昼食メニュー

山陰はさかり岩
はさかりとは○○○地域の言葉で挟まったという意味です。
はさかり岩のようにカニの天ぷらの中に野菜を挟みました。



調理長 **カニ天ぷら付**
オリジナル丼 **はさかり丼** **1,500円** (税込)

■小鉢 ■茶碗蒸 ■漬物 ■吸物

定番メニュー



海鮮丼 **1,200円** (税込)

■小鉢 ■茶碗蒸 ■漬物 ■吸物

いち押しメニュー



いか刺丼 **1,000円** (税込)

■小鉢 ■茶碗蒸 ■漬物 ■吸物

天ぷらうどん または
そばセット **800円** (税込)



うどん、または
そばのいずれかお選びください。
うどん・そばの
単品は**500円** (税込)

休暇村 竹野海岸 昼食メニュー

山陰はさかり岩

(はさかりとは○○○地域の言葉で挟まったという意味です。
はさかり岩のようにカニの天ぷらの中に野菜を挟みました。)



調理長 オリジナル丼 **カニ天ぷら付 はさかり丼 1,500円** (税込)
■小鉢 ■茶碗蒸 ■漬物 ■吸物



定番メニュー **海鮮丼 1,200円** (税込)
■小鉢 ■茶碗蒸 ■漬物 ■吸物



いち押しメニュー **いか刺丼 1,000円** (税込)
■小鉢 ■茶碗蒸 ■漬物 ■吸物



天ぷらうどん または そばセット 800円 (税込)
うどん、または そばのいずれかお選びください。
うどん・そばの 単品は500円 (税込)

休暇村 竹野海岸 **B** 級グルメ！！



いかカツカレー 1,000円 (税込)
■サラダ ■スープ



調理長オリジナルソース!! **いかカツソース丼 1,000円** (税込)
■小鉢 ■茶碗蒸 ■漬物 ■吸物



いち押しメニュー **いか刺丼 1,000円** (税込)
■小鉢 ■茶碗蒸 ■漬物 ■吸物



地元、たけの塩を使用!! **竹野塩焼きそば 500円** (税込)



竹野海岸といえば『イカ』
竹野(赤)イカの食材を使った
メニューはいかが!?



大人気!! **いかカツサンド 500円** (税込)
■ポテト付き

休暇村 竹野海岸