

## 基本情報

施設名		営業所連絡先	
はじまりの島 海神人(アマン)の食卓		☎	050-3684-4874
		☎	050-3684-4247
		✉	<a href="mailto:awaji_a_sales@pasonagroup.co.jp">awaji_a_sales@pasonagroup.co.jp</a>
現地連絡先 宴(うたげ)	現地連絡先 棧敷(さじき)	住所	
☎ 0799-70-9089	☎ 0799-70-9090	〒 656-1726	兵庫県淡路市野島常盤 1 0 4 2
☎ 無し	☎ 無し	webサイト	
✉ <a href="mailto:info-aman@pasonagroup.co.jp">info-aman@pasonagroup.co.jp</a>	✉ <a href="mailto:info-aman@pasonagroup.co.jp">info-aman@pasonagroup.co.jp</a>	<a href="https://amannoshokutaku.jp/">https://amannoshokutaku.jp/</a>	

アクセス	車の場合	公共交通機関の場合
	<本州・四国より> ・淡路ICより 10分	<高速バス> ① 新神戸・三宮 → 淡路IC ② 淡路IC → 海神人の食卓 (無料シャトルバス 8分) <高速船> ① JR明石駅 → 明石港 (徒歩 10分) ② 明石港 → 岩屋港 (高速船ジェノバライン 13分) ③ 岩屋港 → 海神人の食卓 (無料シャトルバス 13分)

レストラン	1階	宴(うたげ) 【淡路島海賊料理】	営業時間	【平 日】 11:00~21:00(L.O. 20:00) 【土日祝】 11:00~21:00(L.O. 20:00)			
		座席数	室内 81席	団体受入可能数	81席		
	2階	棧敷(さじき) 【鉄板焼・すき焼き】	営業時間	ランチ 11:00 ~ 15:00 (L.O. 13:30) ディナー 17:00 ~ 21:00 (L.O. 19:30)			
		座席数	テーブル 54席、カウンター 12席	団体受入可能数	54席		

定休日	火曜日(祝日は営業)	駐車場	普通車	30台	大型	30台
-----	------------	-----	-----	-----	----	-----

バリアフリー	2階「棧敷」へはエレベーターがございます	多言語対応	-
--------	----------------------	-------	---

クレジット カード	VISA、Master、Diners Club、AMERICAN EXPRESS	その他決済システム	-
--------------	------------------------------------------	-----------	---

### PRポイント

伝統と革新の和食料理を楽しむ「宴-うたげ-」淡路島の選り抜かれた食材を鉄板焼き・すき焼きで楽しむ「棧敷-さじき-」古来より受け継がれた淡路島の海の幸、山の幸を厳選された稀少な古酒と共にご堪能ください。

### ご案内

- ・上記営業時間は通常期のお時間になります。詳しくは上記「営業所連絡先」へお問い合わせをお願いいたします。
- ・上記レストランの席数は通常時の席数になります。団体受入可能数を超える場合も一度お問い合わせをお願いいたします。
- ※1階と2階に分かれて合計最大135名で海神人の食卓共通メニューをご注文いただくことが可能です。
- ・食材の入荷状況によりメニュー内容や食材の産地が変更になる場合がございます。なお、メニューの写真は一例です。

### 海神人の食卓 宴&棧敷 共通 団体メニュー

セクション	メニュー名	内容(例)	一般価格 (円) 税込	団体価格 (円) 税込	イメージ
《通年》 海神人の食卓 宴&棧敷 共通	淡路御食国御膳 (あわじみけつくにごぜん) ※81名~最大135名まで ※宴&棧敷貸切の場合のみ	ご要望によりカスタマイズさせていただきます ※海鮮メイン、肉メイン等	-	7,000	
	フリードリンク ※10名~ ※90分	■アルコール 瓶ビール(アサヒ)・ワイン(赤・白) 焼酎・ハイボール ■ノンアルコール ウーロン茶・コーラ・ジンジャーエール	-	2,500	

### 宴・棧敷の貸切について

- ・「淡路御食国御膳」以外にもご予約に応じてアレンジが可能ですので、まずはお問い合わせ下さい。
- ・マイクの出貸や音楽生演奏、淡路島のお土産セットなどオプションのご用意がありますので、お問い合わせ下さい。

## 海神人の食卓 宴 団体メニュー

レストラン	メニュー名	内容	一般価格 (円) 税込	団体価格 (円) 税込	イメージ
《通年》 宴 (うたげ)  ランチ ディナー	海神人御膳	<ul style="list-style-type: none"> <li>・穴子寿司</li> <li>・小鉢2種</li> <li>・茶碗蒸し</li> <li>・味噌汁</li> <li>・焼き物 (和牛と旬野菜)</li> <li>・お造り</li> </ul>		3,500	
	海神人御膳 季節の小鍋と共に	<ul style="list-style-type: none"> <li>・小鉢2種</li> <li>・茶碗蒸し</li> <li>・味噌汁</li> <li>・焼き物 (和牛と旬野菜)</li> <li>・お造り</li> <li>・穴子寿司</li> <li>・寄せ小鍋 (野菜、豆腐、白身魚)</li> </ul> 淡路鱧 (+1000円) ※5月～10月末迄 淡路三年とらふぐ (+1800円) ※11月～3月末迄 淡路天然鯛 (+800円) ※通年	-	4,500	
	海神人の松花堂弁当 (20名迄)	季節のお造り、旬彩、淡路野菜煮物 季節焼物、茶碗蒸し、吸物、御飯、香物	-	4,500	
	淡路牛鍋 (45名迄) ※一人鍋	淡路牛鍋 (淡路牛リブロース150g、淡路野菜、うどん) ※淡路の白味噌と豆乳をベースにした出汁の牛鍋です	-	6,000	
	淡路海鮮鍋 (45名迄) ※一人鍋	淡路海鮮鍋 (真鯛、蛤、季節鮮魚、淡路野菜の寄せ鍋) 御飯、香物	-	5,500	
《期間限定》 宴 (うたげ)  ランチ ディナー	夏季 (5月～8月) 鱧すき懐石 (20名迄) ※一人鍋	すっぽん鍋 先付、お造り、すっぽん鍋、雑炊、香物	-	12,000	
	夏季 (5月～10月) (53名迄) ※一人鍋	淡路鱧 (はも) 鍋 鱧すき鍋、鱧の湯引き、鱧の肝と浮袋のぼん酢和え、メソウめん	-	7,000	
	冬季 (12月～2月) (53名迄) ※一人鍋	淡路三年とらふぐ鍋 てっさ、皮ボン、河豚鍋、雑炊、香物	-	12,000	

## 海神人の食卓 栈敷 団体メニュー

セクション	メニュー名	内容	一般価格 (円) 税込	団体価格 (円) 税込	イメージ
《通年》  栈敷 (さじき) 【ランチ】 【ディナー】	淡路満喫御膳	<ul style="list-style-type: none"> <li>・島サラダ</li> <li>・瀬戸内お造り</li> <li>・淡路牛時雨煮</li> <li>・淡路牛ステーキ100g</li> <li>・ご飯・赤出汁</li> <li>・漬物</li> <li>・島果実</li> </ul>	-	4,800	
	桐座牛御膳	<ul style="list-style-type: none"> <li>・島サラダ</li> <li>・瀬戸内お造り</li> <li>・桐座牛ステーキ100g</li> <li>・焼野菜</li> <li>・ご飯</li> <li>・赤出汁</li> <li>・漬物</li> </ul>	-	5,400	
	淡路牛ステーキ御膳	<ul style="list-style-type: none"> <li>・島サラダ</li> <li>・淡路牛ステーキ100gと焼き野菜</li> <li>・ご飯</li> <li>・赤出汁</li> <li>・香物</li> </ul>	-	3,800	
	淡路牛すき鍋御膳 ※最大45名まで	<ul style="list-style-type: none"> <li>・サラダ</li> <li>・淡路牛すき鍋</li> <li>・ご飯</li> <li>・すき鍋うどん</li> <li>・香物</li> </ul>	-	3,800	
	鉄板焼きコース 「国生み(くにのみ)」 ※最大30名まで 30名以上も要相談	<ul style="list-style-type: none"> <li>・前菜3種</li> <li>・島野菜のサラダ、自家製玉葱ドレッシング</li> <li>・瀬戸内天然鯛のお造り</li> <li>・淡路牛タタキと雲丹の肉寿司</li> <li>・瀬戸内鮮魚の鉄板蒸し</li> <li>・淡路牛ステーキと焼き野菜 淡路タカハシボン酢で</li> <li>・鮎原米/赤出汁/香物</li> <li>・島フルーツと季節シャーベット</li> </ul>	12,000	10,000	
	鉄板焼きコース 「伊邪那岐(いざなぎ)」 ※最大30名まで 30名以上も要相談	<ul style="list-style-type: none"> <li>・島野菜のサラダ自家製玉葱ドレッシング</li> <li>・雲丹豆腐、オセロ海老の酒蒸しを乗せて</li> <li>・淡路玉ねぎのピュアなポタージュ</li> <li>・活け鮓の鉄板蒸し淡路マイヤーレモン添え</li> <li>・瀬戸内天然鯛のポワレ、淡路の藻塩のヴァンプランソース</li> <li>・淡路牛ステーキと季節の焼き野菜 淡路タカハシボン酢で</li> <li>・鮎原米/赤出汁/香物</li> <li>・島フルーツと季節シャーベット</li> </ul>	14,000	12,000	
	鉄板焼きコース「宴(うたげ)」 ※最大30名まで 30名以上も要相談	<ul style="list-style-type: none"> <li>・旬彩盛り</li> <li>・淡路新玉葱のピュアなスープ</li> <li>・淡路玉葱と島トマトのサラダ</li> <li>・淡路牛ステーキと旬野菜</li> <li>・鮎原米/赤出汁/香物</li> <li>・季節のシャーベット</li> </ul>	8,000	8,000	
	大皿コース「大地」	<ul style="list-style-type: none"> <li>・瀬戸内真鯛のカルパッチョ</li> <li>・淡路レタスと玉ねぎのサラダ</li> <li>・淡路牛のタタキ</li> <li>・えびすもち豚のソテー 島レモン風味</li> <li>・淡路鮮魚のポワレ</li> <li>・北坂卵のオムレツ 淡路牛ポロネーゼ</li> <li>※メニューは季節により異なります</li> </ul>	-	5,500	
	大皿コース「天空」	<ul style="list-style-type: none"> <li>・瀬戸内真鯛のカルパッチョ</li> <li>・淡路レタスと玉ねぎのサラダ</li> <li>・淡路牛のタタキ</li> <li>・淡路雲丹を乗せた島豆腐</li> <li>・えびすもち豚のソテー 島レモン風味</li> <li>・淡路鱈の香草バター焼き</li> <li>・淡路鮮魚のポワレ</li> <li>・北坂卵のオムレツ 淡路牛ポロネーゼ</li> <li>※メニューは季節により異なります</li> </ul>	-	7,700	