

淡路島の生み出した、 淡路島。

古事記には、
日本で最初に誕生した島が、
淡路島と記されている。

そこには、「海人^{アマ}」と呼ばれる
海の民の存在があった。
彼らは、畿内の王権や都の暮らしを支え、
新しい時代を到来させた。

古来より受け継がれた
淡路島の海の幸、山の幸を
どうぞお楽しみください。

淡路島の 海神人の食卓 アマ



〒656-1726 兵庫県淡路市野島常盤1042

1F 宴 うたげ

～ 淡路島海賊料理 ～

平日／11:00 ～ 21:00 (L.O.20:00)

土日祝／10:30 ～ 21:00 (L.O.20:00)

☎ 0799-70-9089 ㊟ 火曜

2F 栈敷 さじき

～ 鉄板焼料理・すき焼き ～

ランチ／11:00 ～ 15:00 (L.O.13:30)

ディナー／17:00 ～ 21:00 (L.O.19:30)

☎ 0799-70-9090 ㊟ 火曜



淡路島の 海神人の食卓 アマ

豊かな海の幸・山の幸を愉しむ
淡路島海賊料理レストラン



公式HP
PFIC-0004 2022.3.1000



はまの島 海神人の食卓 アマン

Produced by HAL YAMASHITA

食の宝庫、御食国 淡路島の
海賊料理を楽しむ「宴 -うたげ-」
選び抜かれた食材を楽しむ「栈敷 -さじき-」
2つのレストラン。

野趣あふれる淡路島 海賊料理レストラン。



淡路島の豊かな海の幸

1F | 宴 うたげ

淡路島海賊料理

淡路島の海の幸・山の幸の素材の魅力を引き出した海賊料理を愉しめるレストラン。特産である鯛や鰹、玉ねぎをはじめとした豊富な野菜、淡路牛、淡路鶏など、淡路島を代表する食材を豪快に調理した、野趣溢れる海賊料理に舌鼓。

Menu

- ・ 淡路島海賊盛り
- ・ 名物「鶏山賊焼き」
黒胡椒香り醤油
- ・ 名物 海神人うどん
- ・ 海神人名物 海賊桶寿司
- ・ 名物 淡路旨味丸サバ海賊焼き
- ・ 季節の淡路海鮮天麩羅

など

2F | 栈敷 さじき

鉄板焼料理・すき焼き

大自然にひっそりと佇む隠れ家のような店内で、淡路島が誇る淡路ビーフや由良港産赤うにをはじめ、鮑や伊勢海老など、選び抜かれた最高級食材をお客様の目の前で調理する鉄板焼料理・すき焼きをお愉しみください。

※ 他にもメニューは豊富に揃っております。

選び抜かれた最高級食材