

Ground **ROCK CASTLE**

# SUMMER Menu



## 炙り三枚肉わかめ麺

Grilled Pork Belly  
Seaweed Noodles

わかめをたっぷり練り込んだ喉越しつるつるの冷製麺とさっぱり和風だし。

炙り三枚肉と温玉の濃厚な味わいが満足感を演出します。

¥1,500

無農薬ご飯 +¥500  
季節のお漬物がついてきます



## アジアパクチーわかめ麺

Asian Coriander Seaweed Noodles

アジアン風のつゆにパクチーをたっぷりトッピング。つるつるもちもちのわかめ麺が相性抜群です。蒸し鶏とオニオンを合わせ、暑い夏にこそ食べたくなるヌードルメニュー。

¥1,500

無農薬ご飯 +¥500  
季節のお漬物がついてきます



60年かけてやっと開発!3代かけて作り上げたわかめを粉末ではなく独自開発した「ベスト製法」で麺に練りこむ事により「つるつるモチモチ」の新食感麺を味わえます。淡路島の沿岸で採れた鳴門海峡産わかめを使用した磯香るほんのりわかめ味の麺は、あらゆる素材との相性の良さが今後の健康を意識した時代にマッチしたヘルシーヌードルです。

※表示価格はすべて税込価格となります。

Ground **ROCK CASTLE**

# SUMMER MENU

## Grilled Eel

### うな井

#### Grilled Eel Bowl

国産の露路養殖の無投薬で長期間にわたり育てられた大ぶりのうなぎを贅沢にも1尾使用した究極うな井やまつ辻田さんの香り高い山椒を添えて。

¥5,000



うなぎを食べるなら！

うなぎ屋よりもGRC

GRCのうな井は、実はものすごく貴重なうなぎを仕入れています。

それは「無投薬で露地養殖」のうなぎ。

天然のうなぎはもはや高額すぎてなかなか手が出ないくらい希少価値の高いものとなった今、その次にランク付けされるのが「露地養殖のうなぎ」です。出来る限り天然に近い条件下で育てられる露地養殖のうなぎは、一般の養殖に比べて成長スピードが遅く、非効率。それこそが天然のうなぎに近づく美味しさの秘密です。

さらには、病気になるように薬などを使って育てられるうなぎは、出来れば避けたいもの。無投薬のうなぎを食べると、これが本物のうなぎなんだ！とその純粋な臭みのないおいしさに感動すること間違いなし！

さらにGRCのこだわりは、やまつ辻田さんの最高級の山椒と一緒に添えました。山椒本来の香り高さに驚くはず。

夏はうなぎを食べて暑さに負けず元気にスタミナをつけて過ごしましょう！



# Ground ROCK CASTLE

## MENU *for* TWO



### ペリペリチキントルティーヤ

¥3,800

#### Peri Peri Chicken Tortilla

南アフリカ発祥で今やニューヨークはじめ世界各国で愛されるペリペリチキン。スパイシーなペリペリソースを塗りこんだ4Xチキンを香ばしくグリルしました。レタスやトマト、チーズと一緒に巻いたら旨味たっぷり病みつきトルティーヤの完成です。



### ロティサリーチキン ホール

¥6,000

#### Rotisserie Chicken Whole

9種のスパイスを使った骨付きの4Xチキンを丸ごと鍋に入れ、じっくり時間をかけてオープンであぶり焼き。旨味たっぷりジューシーなチキンの、各部位の美味しさを、それぞれ味わえます。(食育にも◎)

## SET MENU

### サラダ・パン盛り合わせセット

¥1,200

#### Salad & Assorted Bread Set

### サラダ・ご飯セット

¥1,000

#### Salad & Rice Set

丹波や近郊で採れる新鮮な無農薬野菜をたっぷりいただきます。メインのお料理が決まったら、サラダのセットはいかが？旬の野菜には栄養もたっぷりです。



#### [単品]

### パン盛り合わせ

¥700

#### Assorted Bread

### 無農薬ご飯

¥500

#### Rice

季節のお漬物がついでにきます



Ground **ROCK CASTLE**

# MAIN DISH

ロティサリーチキン レッグ ¥2,500  
Rotisserie Chicken Leg

ロティサリーチキンペリペリ ¥2,500  
Rotisserie Chicken Leg Peri Peri



スペアリブ ¥2,800  
Spareribs

4Xポークの旨味たっぷりの骨付きばら肉を使用し、香ばしく焼き上げました。トマトの旨味とマスタードの酸味がきいたソースと、甘さとコクの強いバラ肉の脂が絶品です。

丹波もみじカツ ¥3,000  
Tamba Momiji Cutlet

丹波の鹿を鮮度ある処理により全く臭みを感じさせないここでしか出せない絶品もみじカツ。



## SET MENU

サラダ・パン盛り合わせセット ¥1,200  
Salad & Assorted Bread Set

サラダ・ご飯セット ¥1,000  
Salad & Rice Set

丹波や近郊で採れる新鮮な無農薬野菜をたっぷりいただきます。メインのお料理が決まったら、サラダのセットはいかが？旬の野菜には栄養もたっぷりです。



[単品]  
パン盛り合わせ ¥700  
Assorted Bread  
無農薬ご飯 ¥500  
Rice  
季節のお漬物がついてきます



Ground **ROCK CASTLE**

# PASTA MENU

---



ベーコンと茄子のトマトパスタ  
Tomato Pasta with Bacon and Eggplant

ベーコンの旨みと茄子の香りがたまらない、  
甘くてコクのあるトマトソースを使用したパスタです

¥1,800



レモンカルボナーラ ¥1,800  
Lemon Carbonara

クリーミーなカルボナーラには温玉をのせてさらに濃厚  
感をプラス。レモンで軽さを加えアクセントにブラック  
ペッパーを効かせました。



明太大葉パスタ ¥1,800  
Mentai Perilla Pasta

濃厚な明太子ソースにレモンと大葉のさっぱり風味を  
合わせた、みんな大好き大定番のパスタメニュー。



海老とモッツアレラのジェノベーゼ ¥2,000  
Genovese with Shrimp and Mozzarella

香り豊かなジェノベーゼソースに、相性の良いぷりっとした海老。  
モッツアレラチーズとともに楽しみください。



# Ground **ROCK CASTLE**

## RICE MENU



### 4Xローストビーフ丼 ¥2,800 4X Roast Beef Bowl

4Xビーフのモモ肉を昔ながらの製法でじっくり野菜と焼き上げて仕上げに炭火で香りづけと仕上がるまで3日かかる代物は食べた瞬間から巻のローストビーフ丼との違いを感じていただける究極肉丼。

### 欧風カレー ¥2,500 European Style Curry

大きめにカットした4Xビーフのバラ肉を使用しフンドボーを使った旨みたっぷりのカレー

### あいがけ スパイスカレー ¥1,500 Black & Yellow Spiced Curry

スパイスを23種類も使用したサッパリキレのある黄カレーとピターで深みある黒カレーのあいがけ。混ぜると3度目の完成されたブレンドも楽しめる



### うな丼 ¥5,000 Grilled Eel Bowl

国産の路地養殖の無投薬で長期間にわたり育てられた大ぶりのうなぎを贅沢にも1尾使用した究極うな丼  
やまつ辻田さんの香り高い山椒を添えて。

### ガパオ ¥1,800 Gapao - Thai Basil with Minced Chicken

本番のブリッキース(唐辛子)とホーリーバジルをきかせた本格ガパオライス



## OVEN MENU

### ラザニア ¥2,500 Lasagna

4種のチーズの濃厚ベシャメルソースと贅沢ミートソースの本格ラザーニャ

### シーフードグラタン ¥2,500 Seafood Gratin

大きめのえびと帆立が存在感ある濃厚シーフードグラタンは魚介の旨みが詰まった特製ベシャメルソースが決め手

### カレーハンバーグドリア ¥2,500 Curry Hamburg Doria

4Xビーフ100%のハンバーグがトッピングされたボリューム満点のカレーハンバーグドリア



### ロールキャベツ ¥3,000 Cabbage Rolls

ダイナミックなサイズがゴロリと2つ。トマトベースで調味料は無添加でじっくりと素材の旨味を引き出した一皿。



# SIDE MENU



**フィッシュ&チップス** ¥1,800  
**Fish and Chips**

瀬戸内産の鮮度あるタラフライと無添加ポテトフライのフィッシュ&チップス

**ガーリックシュリンプ** ¥1,800  
**Garlic Shrimp**

無保水の大ぶりの海老を、旨味たっぷりの青森県産にんにくの「本山大蒜」を使用

**スパイシー  
フライドチキン** ¥1,800  
**Spicy Fried Chicken**

ピリッとしたスパイス溢れるフライドチキン。無添加とは思えないジャンキーな味わい



**ソーセージ盛り合わせ** ¥2,500  
**Sausage Platter**

石垣島ゆいまー牧場の無添加牛肉ソーセージと豚肉ソーセージの盛り合わせ。大粒のゴールデンマスタード添え

**ワカモレチップス** ¥1,500  
**Guacamole Chips**

無添加のトルティーヤにサルサとアボカドをダイナミックにディップして

**カラマリ** ¥1,800  
**Calamari**

瀬戸内産の剣先イカをシンプルに楽しめるカラマリで旨味を最大限引き出したフライ



**オリーブ・  
生ハム盛り合わせ** ¥2,500  
**Assorted Olives and Hams**

無添加の生ハムやイベリコのパンチェッタなどとオリーブ、パルミジャーノの盛り合わせ

**ポテトフライ** ¥600  
**Potato Fries**

余計なシーズニングや添加物は不使用。素材そのものの味わい楽しめるポテトフライ

**ベビーリーフサラダ** ¥600  
**Baby Leaves Salad**

近隣農家直送の無農薬のベビーリーフは味わいが格別。シンプルにオリーブオイルと塩で



## KIDS PLATE

**オムライスプレート** ¥1,200  
**OMURICE**

食べやすいサイズのオムライスにフライドポテト、チキンナゲット、ミニグラタンにミニジュース付き

**ナポリタンプレート** ¥1,200  
**Napolitain Spaghetti**

ボリューム満点の太麺ナポリタンにフライドポテト、チキンナゲット、ミニグラタンにミニジュース付き

Ground ROCK CASTLE

# SWEETS MENU



バウムクーヘン  
フォンデュ ¥1,500

Baumkuchen Fondue

究極ののあまじょっぱいスイーツ。  
無添加バウムをとろ～りとろけるチーズヘ  
ダイブ!

手作り白玉あんこソフト ¥850

Anko

手作りの柔らか白玉と丹波大納言小豆のあん  
こがソフトクリームにベストマッチ

無添加ソフトクリーム ¥650

Additive-free Soft Serve Ice Cream

珍しい無添加のソフトクリーム。  
安定剤も不使用のすぐに溶けてしまうからす  
ぐ食べてほしいし溶けても飲めるソフト

塩キャラメルナッツアイス ¥800

Salted Caramel Nut Ice Cream

但馬にあるあいす工房いらっくさんが作るジャージー牛乳で作る絶妙  
の塩キャラメルのバランスがあと引く美味しさ

アフォガード ¥950

Afo Guard

塩キャラメルナッツアイスに熱々のエスプレッソのほろ苦さが最高の組み  
合わせ



愛のしあわせカタラーナ ¥700

Crema Catalana

丹波市氷上の芦田ポーターさんが大切に育てた、平飼いの卵を使ったま  
さに愛あふれる濃厚カタラーナ



# DRINK MENU

## SOFT DRINK

コーヒー **HOT/ICE ¥600**  
Coffee

ティー **HOT/ICE ¥600**  
Tea

カフェラテ **HOT/ICE ¥700**  
Cafe Latte

クラフトコーラ ¥600  
Craft Cola

スパークリングレモネード ¥700  
Sparkling Lemonade

アップルジュース ¥400  
Apple Juice

ミックスジュース ¥750  
Mixed Juice

いちごみるく ¥750  
Strawberry Milk

ホットコーラ ¥600  
Hot Cola

ホットレモン ¥700  
Hot Lemon

## FROZEN COCKTAIL

ピニャコラーダ ¥800  
Pina Colada

パンダンピニャコラーダ ¥800  
Pandan Pina Colada

ブルーココナッツミルク ¥800  
Blue Coconut Milk

グレープフルーツハイボール ¥800  
Grapefruit Highball

## ALCOHOL

生ビール ¥800  
Draft beer

ハイボール ¥800  
Highball

蔵ハイ“ゆず山椒”サワー ¥800  
Kura High “Yuzu Sansho” Sour



## WINE

ピエール ラモット赤 (辛口) 187ml ¥800  
Pierre Lamotte Red

ピエール ラモット白 (辛口) 187ml ¥800  
Pierre Lamotte White

メディテッラニコ赤 (辛口) 750ml ¥2,500  
Mediterranico Red

メディテッラニコ白 (辛口) 750ml ¥2,500  
Mediterranico White

サンテロ ビノシャルドネ (辛口スパークリング) 375ml ¥1,500  
Santello Vino Chardonnay

サンテロ ビノシャルドネ 750ml ¥3,000 (辛口スパークリング)  
Santello Vino Chardonnay