

お食事 Food

※当店のお米は、国産を使用しています。
We use Japanese grown rice.



季節限定 Seasonal Special Menu

鯛そうめん 緑茶・ミニデザート付き ¥1,800

Tai-noodle set (somen noodle with red snapper)
with green tea and dessert.

島民により考案された夏限定メニュー
犬島では昔、婚礼などおめでたい時に、大皿に乗ったそうめん
と丸々一匹の鯛をみんなで少しずつ食べたそうです
瀬戸内産の鯛とともに、犬島の食文化をお楽しみください



鯛めし 珈琲/紅茶付き ¥1,400

Tai-meshi (mixed rice with red snapper)
with coffee /black tea.

犬島では昔、婚礼などおめでたい時に鯛が食べられていました
瀬戸内産の鯛とともに、犬島の食文化をお楽しみください



ミネストローネ（五穀入り） 珈琲/紅茶付き ¥1,400

Minestrone with mixed vegetables and grains.
Served with pain de campagne and coffee /black tea
(Vegetarian Menu).

野菜と五穀の入ったスープをカンパーニュと一緒にご賞味ください
ベジタリアンの方でもお召し上がりいただけます



鯛むすび/たこむすび ¥520
Rice balls (Red snapper/Octopus)
瀬戸内で採れた鯛・蛸を炊き込んだ
おにぎりです



犬島季節のジャムパン ¥380
Inujima Seasonal Jam Bread
自家製のジャムを使用した、昔懐かしいコッペパンです
ジャムは季節ごとに異なります。詳細はカウンターのPOPでご確認ください。

デザート Dessert

※ジャムは季節ごとに異なります。詳細はカウンターのPOPでご確認ください。
*Jam varies seasonally. See POP at the counter for details.



犬島ぜんざい (温/冷) ¥780 トッピングアイス+¥100
Traditional Inujima Zenzai (sweet red-beans soup) with pumpkin and Japanese noodles (Hot/Cold) + Ice cream topping for ¥100
昔からこの地域で食べられてきたおやつ
お餅の代わりに素麺が、甘味の足しに南瓜が入った個性的なぜんざいです



レアチーズケーキとバニラアイス〜季節のジャムのせ〜 ¥720
Rare cheesecake with seasonally jam from Inujima. Comes with vanilla ice cream.
レアチーズケーキに、犬島産の柑橘から作ったジャムをのせました
自家製のジャム※には、金柑、文旦、梅など、季節ごとに島で収穫した果物を使用しています



犬島で採れた柑橘のショコラパウンドケーキとバニラアイス ¥720
Citrus fruits are grown using the environmental system of the Museum.
犬島精錬所美術館の環境システムにより育てられた柑橘を使用しています



カップアイス (金柑ミルク/やまもも/バニラ) ¥370
Ice Cream in a Cup (Kumquat Milk/Beyberry/Vanilla)
「金柑ミルク」「やまもも」のフレーバーは、
犬島精錬所美術館の環境システムで育てた果実を使用しています

ドリンク Drink

犬島オリジナルブレンド珈琲 (ホット/アイス) ¥560
Inujima Original Blend Coffee (Hot/Cold)
カフェオレ (ホット/アイス) ¥600
Cafe latte (Hot/Cold)
紅茶 (ホット/アイス) ¥560
Black Tea (Hot/Cold)
犬島ハーブコーディアル (ホット/ソーダ) ¥650
Inujima Herb cordial (Hot/Cold with soda)
犬島ジンジャー (ホット/ソーダ) ¥650
Ginger syrup with Lemon (Hot/Cold with soda)

[季節限定] 果実のソーダ ¥650
Seasonal limited Fruit soda
アップルジュース ¥360
Apple Juice (Cold)



アルコール Alcohol

犬島ジンジャーカクテル ¥750
Inujima Ginger Cocktail
犬島ハーブカクテル ¥750
Inujima Herb Cocktail
ビール (アサヒ) ¥700
Beer (Asahi)

モーニング Breakfast

※ジャムは季節ごとに異なります。詳細はカウンターのPOPでご確認ください。
*Jam varies seasonally. See POP at the counter for details.



A (鯛むすび、緑茶) ¥580
A (Rice balls Red snapper with green tea)
瀬戸内で採れた鯛を炊き込んだおにぎりです



B (犬島 季節のジャムパン、コーヒー/紅茶) ¥460
B (Inujima Seasonal Jam Bread with coffee or black tea)
自家製のジャム※を使用した、昔懐かしいコッペパンです

デザート Dessert



犬島ぜんざい (温/冷) ¥780 トッピングアイス+¥100
Traditional Inujima Zenzai (sweet red-beans soup)
with pumpkin and Japanese noodles (Hot/Cold) + Ice cream topping for ¥100
昔からこの地域で食べられてきたおやつ
お餅の代わりに素麺が、甘味の足しに南瓜が入った個性的なぜんざいです



レアチーズケーキとバニラアイス~季節のジャムのせ~ ¥720
Rare cheesecake with seasonally jam from Inujima.
Comes with vanilla ice cream.
レアチーズケーキに、犬島産の柑橘から作ったジャムをのせました
自家製のジャム※には、金柑、文旦、梅など、季節ごとに島で収穫した果物を使用しています



犬島で採れた柑橘のショコラパウンドケーキとバニラアイス ¥720
Citrus fruits are grown using the environmental system of the Art Museum.
犬島精錬所美術館の環境システムにより育てられた柑橘を使用しています











カップアイス (金柑ミルク/やまもも/バニラ) ¥370
Ice Cream in a Cup (Kumquat Milk/Beyberry/Vanilla)
「金柑ミルク」「やまもも」のフレーバーは、
犬島精錬所美術館の環境システムで育てた果実を使用しています

ドリンク Drink

+トッピングアイス ¥100 Ice cream topping for ¥100

犬島オリジナルブレンド珈琲 (ホット/アイス) ¥560 Inujima Original Blend Coffee (Hot/Cold)	犬島ハーブコーディアル (ホット/ソーダ) ¥650 Inujima Herb cordial (Hot/Cold with soda)
カフェオレ (ホット/アイス) ¥600 Cafe latte (Hot/Cold)	犬島ジンジャー (ホット/ソーダ) ¥650 Ginger syrup with Lemon (Hot/Cold with soda)
紅茶 (ホット/アイス) ¥560 Black Tea (Hot/Cold)	[季節限定] 果実のソーダ ¥650 Seasonal limited edition Fruit soda

Allergen List	 卵 Egg	 乳 Dairy	 こむぎ Wheat	 そば Buckwheat	 くるみ Walnut	 落花生 Peanut	 えび Shrimp	 かに Crab
鯛めし mixed rice with red snapper		●	●					
たこめし Mixed rice with octopus		●	●					
ミネストローネ Minestrone			●					
鯛そうめん Tai-noodle set		●	●					
鯛茶漬け御膳 Soup rice with red snapper		●	●					
舌平目づくし Minced sole fish	●	●	●					
おにぎり (鯛/たこ) Rice balls (Red snapper/Octopus)		●	●					
果実のジャムパン Bread with fruits jam	●	●	●					
ぜんざい Sweet red-beans soup with pumpkin and noodles			●					
レアチーズケーキ Rare cheesecake	●	●	●					
アップルパイ Apple Pie	●	●	●					
フォンダンショコラ Fondant Chocolate	●	●	●					
パウンドケーキ Citrus pound cake	●	●	●					
カップアイス Ice Cream in a Cup	(●)*	●						

*金柑ミルクのみ/Only kumquat milk

全てのメニューは同一の厨房で調理しているため、加工または調理の過程でアレルギー物質が微量に混入する可能性があります。
All menu items are prepared in the same kitchen. There is a possibility that allergens may be mixed in during preparation.