

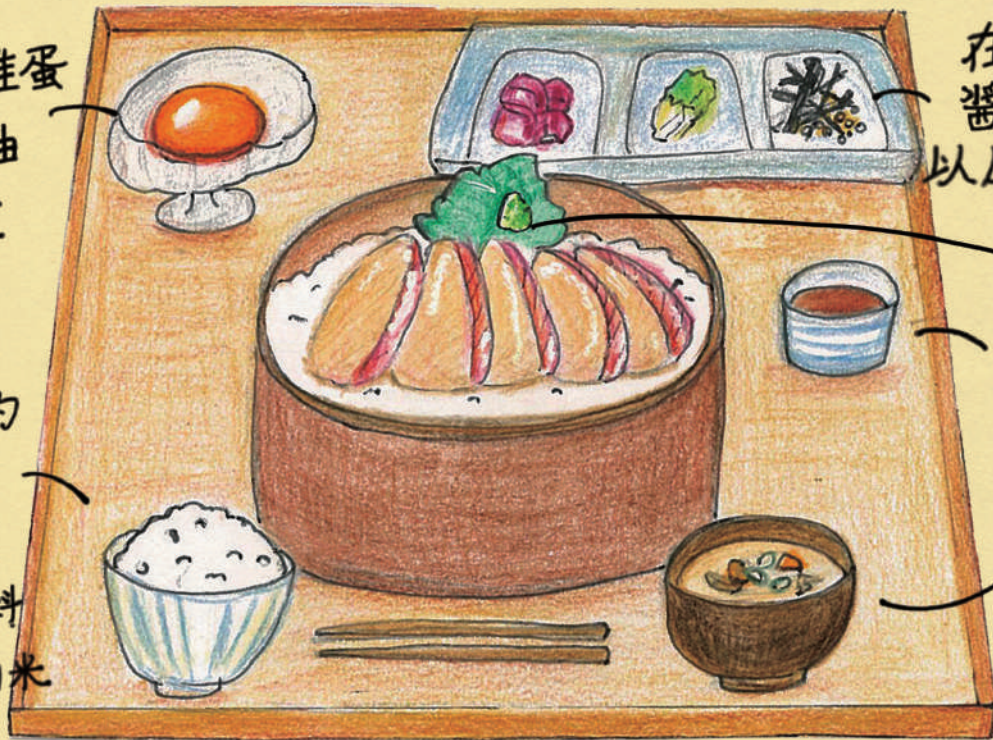
來自瀨戶內海

## 日式鯛魚拌飯(套餐)

2280 yen

岡山縣產雞蛋  
韭黃醬油  
漬蛋黃

選用  
岡山縣產的  
朝日米  
是不依賴  
農藥・肥料  
所培育的白米



在地老店的  
醬菜兩種類  
以及海苔, 米果

芥末

烘焙茶

夏季為  
海帶芽清湯  
冬季為  
味噌湯

### 三種 享用 方式

- ① 第一碗, 在藍色的小碗內盛入白飯, 鯛魚片後直接享用!
- ② 第二碗, 盛入白飯, 鯛魚片後加上韭黃醬油漬蛋黃, 作為生雞蛋拌飯專用!
- ③ 最後一碗, 向工作人員要鯛魚高湯(免費), 盛白飯, 鯛魚片, 海苔, 米果(紫蘇葉及芥末依個人喜好加入), 淋上高湯作為茶泡飯專用!

## 付甜點 & 飲品

甜品擇一



幸福布丁

+100円可升級



幸福抹茶  
奶油夾心餅

+



水蜜  
桃果汁



麝香  
葡萄果汁



咖啡

飲品擇一



白桃香  
大吉嶺紅茶



葡萄香  
烏龍茶

+300円可升級



整粒鮮榨水蜜桃汁

六島 Mugi no hajimari

#4 KURASHIKI  
HAZY IPA

#9 SETOUCHI  
WHITE ALE

※ 白桃風味大吉嶺茶・葡萄風味烏龍茶, 夏季只提供冰茶, 冬季只提供熱茶。 ※ 在地啤酒

岡山新見市產

# 涮涮山猪肉丼飯(套餐)

2280 yen

岡山縣產雞蛋  
專用沾醬  
漬蛋黃

選用  
岡山縣產的  
朝日米  
是不依賴  
農藥・肥料  
所培育的白米



在地老店的  
醬業三種

烘焙茶

夏季為  
海帶芽清湯  
冬季為  
味噌湯

為了解決岡山縣北部源自山豬產生的災害而誕生的餐點。  
由手腕精良的獵師獵捕並放血，使得山豬肉沒有腥臭味，  
並有著低脂肪，低熱量，豐富營養的特徵。  
脂肪的部位也含有豐富的膠原蛋白。

## 付甜點 & 飲品

甜品擇一



幸福布丁

+100円可升級



幸福抹茶  
奶油夾心餅

+



水蜜  
桃果汁



麝香  
葡萄果汁



咖啡

飲品擇一



白桃香  
大吉嶺紅茶



葡萄香  
烏龍茶

+300円可升級



整粒鮮榨水蜜桃汁

六島 Mugi no hajimari

#4 KURASHIKI  
HAZY IPA

#9 SETOUCHI  
WHITE ALE



※ 白桃風味大吉嶺茶・葡萄風味烏龍茶，夏季只提供冰茶，冬季只提供熱茶。※ 在地啤酒

以岡山縣產的朝日米・雞蛋・韭黃高湯醬油來享用

# 生雞蛋拌飯



烘焙茶

夏季為海帶芽清湯  
冬季為味噌湯

探索美味  
的根源

Gohan



## 岡山縣產朝日米

學習自有名的「奇蹟的蘋果」的  
木村秋則先生的自然農法、所培育的  
不依賴農藥及肥料的稻米！

tamago

## 倉敷市產的雞蛋

堅持使用講究的飼料及水所  
培育的雞所產的新鮮雞蛋

shoyu



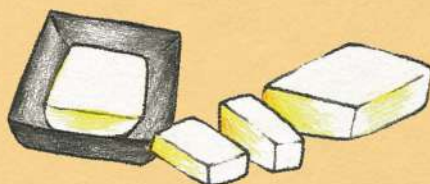
## 韭黃醬油

奢侈地使用岡山縣特產的  
高級食材韭黃、甘甜的高湯醬油！

## 岡山嚴選配料三選



岡山和牛味噌肉燥



蒜山澤西牛奶油



鯉魚風岡山鄉土媽媽魚

岡山鄉土  
媽媽魚的  
鯉魚風薄片

# 甜點 & 飲料套餐 2080 yen

生雞蛋拌飯



甜品擇一



幸福布丁

+100円可升級



幸福抹茶  
奶油夾心餅

飲品擇一



水蜜桃果汁



麝香  
葡萄果汁



咖啡



白桃香  
大吉嶺紅茶



葡萄香  
烏龍茶

## 飲料套餐 1680 yen

生雞蛋拌飯



飲品擇一



水蜜桃果汁



麝香  
葡萄果汁



咖啡



白桃香  
大吉嶺紅茶



葡萄香  
烏龍茶

+300円可升級



整粒鮮榨水蜜桃汁

六島 Mugi no hajimari

#4 KURASHIKI  
HAZY IPA

#9 SETOUCHI  
WHITE ALE



※白桃香大吉嶺紅茶・葡萄香烏龍茶，夏季只提供冰茶，冬季只提供熱茶。

※在地啤酒

## 甜點套餐 1530 yen

生雞蛋拌飯



甜品擇一



幸福布丁

+100円可升級



幸福抹茶  
奶油夾心餅

## 加點配料

享受100倍的美味樂趣!!



岡山嚴選食材  
套餐三種

600yen 超值!



岡山和牛  
味噌肉燥  
250yen



蒜山  
澤西牛奶油  
150yen



鯉魚風  
岡山鄉土媽媽魚  
250yen

## 生雞蛋拌飯 1180 yen

生雞蛋拌飯



加點



雞蛋1個 100 yen



白飯一碗份 200 yen

# 甜點

480 yen  
飲品+價格



## 有鄰庵幸福布丁

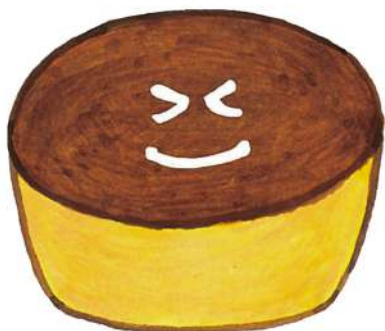
嚴選岡山縣的蒜山高原畜養的  
澤西牛乳,以及岡山縣的雞蛋,  
以有鄰庵原創創配方製成,  
口感綿密的布丁!

一個一個、用心手工繪製的臉龐



吃了之後可能會有幸福的事物向妳造訪?  
有鄰庵的幸福布丁。  
吃完後的旅客們所繪製而成的幸福筆記  
至今已累積50本以上,為有鄰庵的招牌甜點!

## 幸福巴斯克



嚴選法國及澳洲產的奶油乳酪製成有着綿密柔滑的口感巴斯克起同蛋糕。

500yen + 飲品價格

## 幸福生巧克力



Bean to Bar 製法的巧克力 100% 使用口味濃厚口感絲滑的生巧克力。

550yen + 飲品價格

## 幸福抹茶奶油夾心餅

以可可粉點綴

入口即化的奶油夾心餅，  
無麩質、純素食者也可享用。

550yen + 飲品價格



甜點皆無法單點，需要點一杯飲料配合

請於下一頁選擇飲品 ☺ ➡



# 飲料menu



水蜜桃果汁  
... 600 yen



麝香葡萄果汁  
... 600 yen

兩種果汁使用的玻璃杯都是出身自岡山縣赤磐市的女性藝術家、堀口華江小姐一個一個手工製作而成。

嘴唇會觸碰到的杯緣的部分特別仔細地精美的潤飾,使得喝起來的口感更佳柔滑順口。



整粒鮮榨水蜜桃汁 980 yen

每一杯都

奢華地由一整顆優質岡山白桃製成!

不含防腐劑與人工色素、

能盡情享受白桃純粹、天然的風味,

品質更上一層的水蜜桃汁。



白桃香  
大吉嶺紅茶

... 600 yen



葡萄香  
烏龍茶

... 600 yen

※ 白桃風味大吉嶺茶・葡萄風味烏龍茶，夏季只提供冰茶，冬季只提供熱茶。



有鄰庵原創混豆！

咖啡

... 600 yen

(Hot or Ice)



可可亞

... 600 yen

(Hot or Ice)



白桃蘇打水

... 650 yen



葡萄蘇打水

... 550 yen



抹茶歐蕾

... 700 yen

(Hot or Ice)



烘焙茶  
拿鐵

... 650 yen

(Hot or Iced)



日式抹茶

... 600 yen

(Hot or Ice)

haremokemo  
姊妹店「はれもけも」特製！

## 倉敷獨創生產的手工飲品

### 季節的手工可樂



使用10種辛香料及當季盛產的水果！

製成手工可樂特有的香氣及爽口的味道。

650 yen

### 薑汁汽水

大量地使用了  
切碎的帶皮生薑！  
帶有刺激口感的真正的  
薑汁汽水！



600 yen

、選用岡山縣產白桃、

## 有鄰庵特製的水蜜桃飲品



選用蒜山澤西牛鮮乳  
與優酪乳和檸檬汁搭配出清爽風味!

### 岡山白桃的 優格飲品

650 yen

富含伯爵  
紅茶的香氣

### 岡山白桃的 紅茶蘇打

650 yen



# 岡山的手工啤酒

位於岡山最南端的島嶼、六島。<sup>mushima</sup>

由人口僅有60人的小島嶼誕生出的手工啤酒。



起始的小麥

六島 Mugi no Hajimari

酒精含量5% (Saison beer 季節啤酒)

900 yen

特徵是由酵母所產生的  
果香交織而成的複雜香氣！  
不論誰來喝都能夠非常容易  
入口的 Saison beer (季節啤酒)！

# 岡山的手工啤酒

OKAYAMA JIMOTO BEER 086

## #9 SETOUCHI WHITE ALE

是一款以柑橘類的果皮和香菜調和、帶出彷彿香蕉香氣般的麥芽啤酒。

950 yen



## #4 KURASHIKI HAZY IPA

大量地使用五種不同的啤酒花、帶有豐富的果香和果汁般的口味！

950 yen

