

Restaurant Menu

RESTAURANT & CAFE
G E N B U D O

Lunch Menu

11:00~15:00 (L.O. 14:50)



但馬牛 ローストビーフ温玉丼

《数量限定》 1,980yen

ミニスープ付

但馬牛のローストビーフをこん盛り贅沢にトッピング！
とろとろの温泉卵にソースをからめてお召し上がりください。

＼すべてのランチメニューに付けられます！／

ドリンクセット +280yen

- ・コーヒー (ホット・アイス)
- ・紅茶 (ホット・アイス)
- ・コーラ
- ・みかんジュース
- ・りんごジュース



但馬牛 ハンバーグランチ 1,890yen

但馬牛100%の手ごねハンバーグは肉の旨味と脂の甘みがぎゅっとつまっています。
色合い鮮やかな季節の地元野菜を添えました。

ご飯大盛り +70yen



但馬鶏 和風照り焼きランチ 1,690yen

但馬鶏のもも肉を自家製甘辛ダレでじっくり焼き上げた当店自慢の一品です。
柔らかいお肉が口の中でほぐれる度に旨味が広がります。

ご飯大盛り +70yen

※ランチメニューはそれぞれ無くなり次第終了となります。



玄武洞 冷やしうどん

温泉卵つき

950yen

だしは昆布と削り節の本格合わせだしです。



玄武洞 あったかうどん (温)

但馬鶏のせ

980yen

こだわりだしの温うどんに地元の鶏とお餅をのせました。

＼トッピングやセットはいかがですか？／



ビーフカレー 980yen

お肉やきのこが入った、シンプルで美味しいビーフカレー。

ご飯大盛り	+ 70yen
温泉卵のトッピング	+140yen
サラダのセット	+180yen



ミニランチプレート

(但馬牛100%ミニハンバーグ・手まりむすび・
ミニうどん・季節のデザート)

1,200yen

お子様・女性の方におすすめ！
ミニサイズでも、旨味たっぷりのハンバーグをどうぞ。
いろいろ味わえてお得!?なランチプレートです。

※季節のデザートは季節によって変わります。



但馬牛 ミートソースパスタ

1,350yen ミニスープ付

但馬牛を使った自家製オリジナルソースです。
但馬牛ならではの旨味をぜひご堪能ください！



彩り野菜の トマトソースパスタ

1,050yen ミニスープ付

彩り野菜にトマトソースをからめた
スタンダードで女性に人気の一品です。



きのことベーコンの クリームソースパスタ

1,050yen ミニスープ付

きのことベーコンの旨味がとけこんだ自家製
クリームソースの味わいをご賞味ください。

但馬牛100%!!



但馬牛 玄武洞バーガー

1,320yen

王道の「デミグラスソース」でがっつり味わう本格バーガー！



八鹿豚ホットドッグ

ビッグ
BIGソーセージ

(プレーン or チーズ)

980yen

極太で食べ応えのあるソーセージをがぶり！
2種類のソーセージから選べます。



2本選べる

八鹿豚ホットドッグ

ダブル
Wソーセージ

(プレーン or チーズ or 山椒)

980yen

選べるソーセージは3種類！
お好きな組み合わせでどうぞ。

ドリンクセット +280yen

- ・コーヒー (ホット・アイス)
- ・紅茶 (ホット・アイス)
- ・コーラ
- ・みかんジュース
- ・りんごジュース

※からしマヨネーズを使用しています。

からし抜きも対応しておりますので、からしが苦手な方はスタッフまでお声がけください。

予約限定メニュー



玄武洞 かご手まりむすび膳 2,200yen

- ・小鉢
(煮物、和え物、流し物、カルパッチョ、酢物、温物)
- ・但馬牛焼き物 温野菜添え
- ・味噌汁 ・おにぎり ・香物 ・水菓子

季節により内容は一部変わることがあります。

但馬牛とこだわりの地元野菜を使った贅沢な一品。
豊岡の特産品、杞柳細工の「めしごうり」に
自家栽培のお米から作ったおにぎりを詰めました。

3日前正午までのご予約をお願い致します。

(TEL.0796-23-3821)

※連休中のご予約はお受けできない場合がございます。ご了承ください。

Sweets & Cafe Menu

9 : 00 ~ 17 : 00 (L.O. 16 : 30)



ランチタイム (11 : 00 ~ 15 : 00) にカフェメニューを
ご注文の際には、お時間をいただくことがあります。

※フルーツは季節によって変わるため、写真とは異なる場合がございます。



《当店オリジナルメニュー！》

特製手づくり 玄武洞カステラ 2種盛りプレート

680yen

丹後のミルクや地元の卵をたっぷり使用した
当店手づくりのミルク&黒糖の「玄武洞カステラ」です。
ふんわりの中にあるザラメの食感をお楽しみください。

(フルーツは季節によって変わります。)

ドリンクセット +280yen

- ・コーヒー (ホット・アイス)
- ・紅茶 (ホット・アイス)
- ・コーラ
- ・みかんジュース
- ・りんごジュース

《当店オリジナルメニュー！》

玄武洞カステラパフェ



手づくり「ミルクカステラ」使用

バニラ & ミルクカステラ

1,200yen

バニラアイスに、“ミニ雪見大福”と
“季節のフルーツ”をトッピング。
大満足のちょっと贅沢なパフェです。

(フルーツは季節によって変わります。)



手づくり「黒糖カステラ」使用

抹茶 & 黒糖カステラ

1,100yen

抹茶アイスに、あんこと“自家製わらび
もち”をトッピング。
和風を楽しむ上品で大人な味わいです。

ドリンクセット +280yen

- ・コーヒー (ホット・アイス)
- ・紅茶 (ホット・アイス)
- ・コーラ
- ・みかんジュース
- ・りんごジュース

手づくりケーキ



ガトーショコラ

660yen

ビターチョコレートをふんだんに使ってしっとり仕上げました。

(フルーツは季節によって変わります。)

ベイクド
チーズケーキ

660yen

濃厚でクリーミーな口どけ。
いよかんを少し加えさわやかな風味が広がる
オリジナルケーキです。



ドリンクセット +280yen

- ・コーヒー (ホット・アイス)
- ・紅茶 (ホット・アイス)
- ・コーラ
- ・みかんジュース
- ・りんごジュース

ワッフルアイス



ワッフルアイス
バニラ (チョコソース)

850yen

ワッフルとバニラアイスの絶妙な
組み合わせがたまらない一品。

(フルーツは季節によって変わります。)

ワッフルアイス
抹茶 (黒蜜ソース)

780yen

抹茶アイスを黒豆・あんこ・
生クリームにからめながら
いろいろな“味”を堪能できます。



ドリンクセット +280yen

- ・コーヒー (ホット・アイス)
- ・紅茶 (ホット・アイス)
- ・コーラ
- ・みかんジュース
- ・りんごジュース



丹後ジャージーアイスクリーム ～季節のフルーツ添え～

600yen

濃厚でコクのある丹後ジャージーアイスとフルーツが相性抜群。

(フルーツは季節によって変わります。)

ドリンクセット +280yen

- ・コーヒー (ホット・アイス)
- ・紅茶 (ホット・アイス)
- ・コーラ
- ・みかんジュース
- ・りんごジュース

ちょっとひと休み… 「和」のやすらぎスイーツ



～開業から続く伝統の甘味～

手づくりの
おぜんざい

(昆布佃煮付き)

650yen

国産小豆を使用しています。

～昔ながらの～

自家製ところてん

黒豆きなこと黒蜜
or ゆずポン酢

450yen

スイーツの「黒豆きなこと黒蜜」
さっぱりな「ゆずポン酢」
どちらかお好みでお選びください。

写真は「ゆずポン酢」



ドリンクセット +280yen

- ・コーヒー (ホット・アイス)
- ・紅茶 (ホット・アイス)
- ・コーラ
- ・みかんジュース
- ・りんごジュース

Drink & Alcohol Menu



ソフトドリンク

オーガニックコーヒー
(ホット・アイス) 460yen

ブレンドコーヒー 460yen

カフェオレ(アイス) 580yen

玄さんカフェラテ(ホット) 580yen

玄武岩の「玄さん」が可愛いカフェラテ。
カフェの人気メニューです。



朝来紅茶 (ホット) 580yen

ホットはポット付！
高原茶らしい香りと甘みを楽しめます。



朝来紅茶 (アイス) 520yen

甘酒 (ホット・アイス) 570yen

自家栽培のお米からつくりました。
甘さが引き立つホット または
飲みやすいアイスでどうぞ。



写真は「ホット」

甘酒みかんスムージー 650yen

自家製甘酒を使用。
甘みと酸味がバランスよく味わえます。



甘酒ブルーベリー
スムージー 650yen

自家製甘酒・ブルーベリービネガーを使用。
栄養満点のスムージーを一度ご賞味あれ！



みかん100%ジュース 520yen

りんご100%ジュース 520yen

コカ・コーラ 400yen



梅スカッシュ
(自家製ジャム入り)
580yen

酸味豊かで
さわやかなスカッシュ。



ブルーベリースカッシュ
580yen



ゆず&ジンジャー(ホット)
580yen

地元産ゆずジャムと城崎ピネガーを
使用しています。
生姜のピリッとした辛味と
ゆずの酸味とほろ苦さが絶妙。



宝石クリームソーダ
(アクアマリン…青)
(エメラルド…緑)

650yen

アルコール

地酒(日本酒) ~香住鶴 生酛蔵~

680yen

天然乳酸菌で作られた伝統の味

地ビール ~城崎ビール~

700yen

- ・ピルスナー (空のビール) コクと旨さのバランスが素晴らしいクラシックラガー
- ・ヴァイツェン (川のビール) フルーティな香りと飲みやすい口当たり
- ・スタウト (黒のビール) ローストした麦芽の苦みと甘いカラメルフレーバー
- (冬限定)・カニビール (雪のビール) ちょっと甘めで深みのある味 ポップのキレが人気

アサヒスーパードライ 中瓶

680yen

ノンアルコール

ノンアルコール アサヒドライゼロ

450yen

RESTAURANT & CAFE
GENBUDO

玄武洞ミュージアムや船の情報はこちら⇒
公式HP <https://genbudo-museum.jp>

