

Restaurant Menu

RESTAURANT & CAFE
G E N B U D O

Lunch Menu

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



但馬牛 ローストビーフ温泉玉丼

《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)
- ・ みかんジュース ・ りんごジュース
- ・ コーラ・ウーロン茶



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！



八鹿豚ホットドッグ

ダブル

Wソーセージ

(プレーン・チーズ・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)
- ・ みかんジュース ・ りんごジュース
- ・ コーラ ・ ウーロン茶

※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



※季節により内容は一部変わることがあります。

玄武洞 かご手まりむすび膳

2,200yen

但馬牛、但馬鶏など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)

※お盆期間や連休中のご予約はお断りする
ことがございます。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、お時間をいただく場合がございます。

※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



※写真は＜ミルク・黒糖＞です。

2種盛りプレート

＜ミルク・黒糖＞

＜ミルク・抹茶＞

680yen

お好きな組合せをお選びください。
(フルーツは季節によって変わります。)

抹茶カステラ

320yen

しっとりした甘さとふわっと香る抹茶の
カステラをシンプルにそのままどうぞ。



丹後のミルクや地元の卵をたっぷり使用した
当店自慢の「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。

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)
- ・ みかんジュース ・ りんごジュース
- ・ コーラ ・ ウーロン茶

《当店オリジナルメニュー！》

玄武洞カステラパフェ

＼ 写真で見るよりボリュームミー!!!! ／



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”
“季節のフルーツ”をトッピング。
大満足のパフェです。



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
“自家製抹茶わらびもち”をトッピング。
和風を楽しむ大人な味わいです。



手づくり「抹茶カステラ」使用

抹茶カステラ
ミニパフェ

650yen

抹茶アイスに、あんこときな粉、
“自家製抹茶わらび餅”を使用した、
抹茶づくしのミニパフェです。

(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)
- ・ みかんジュース ・ りんごジュース
- ・ コーラ・ウーロン茶

手づくりケーキ



(フルーツは季節によって変わります。)

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
しっとりと仕上げました。

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)
- ・ みかんジュース ・ りんごジュース
- ・ コーラ・ウーロン茶

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)
- ・ みかんジュース ・ りんごジュース
- ・ コーラ ・ ウーロン茶



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)
- ・ みかんジュース ・ りんごジュース
- ・ コーラ ・ ウーロン茶

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

黒豆きなこ黒蜜
or ゆずポン酢

450yen

スイーツの「黒豆きなこ黒蜜」
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)
- ・ みかんジュース ・ りんごジュース
- ・ コーラ ・ ウーロン茶

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か、
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

ウーロン茶(アイス) 350yen



宝石クリームソーダ
(アクアマリン…青)
(エメラルド…緑)

650yen



ゆず&ジンジャー (ホット)

580yen

地元産ゆずジャムと城崎ビネガーを使用しています。



アフオガード

550yen

ゆず&ジンジャースカッシュ

550yen

ブルーベリースカッシュ

580yen

梅スカッシュ (自家製ジャム入り)

580yen

アルコール

地酒(日本酒) ～香住鶴 生酏蔵～

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

ノンアルビール 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>

