



ASU   
SHOKU  
FOOD  
& DRINK  
MENU

バランス食堂 & カフェ

## SET MEAL 定食

-  ご飯 大盛り / おかわり + ¥91 [税込¥100]
-  ご飯 無し - ¥91 [税込¥100]
-  カレー・オムライス 大盛り + ¥182 [税込¥200]
-  ご飯をコラーゲンカレーに変更 + ¥182 [税込¥200]



\*内容は随時変更

**ASUSHOKU Balance Box**  
¥1345 [税込¥1480]

アスシヨク  
バランスボックス



\*内容は随時変更

**Today's Fish Plate**  
¥1409 [税込¥1550]

本日のお魚プレート



NEW!

**Hamburg Steak with Veggies, Stir-fried Squid & Eggplant**  
¥1500 [税込¥1650]

夏野菜みぞれのハンバーグ、  
赤イカと茄子の甘辛炒め添え



**Fried Chicken Plate**  
¥1255 [税込¥1380]

塩麴マリネの  
トリカラプレート



**Angus Beef Steak Plate**  
¥2091 [税込¥2300]

アンガス牛の  
ステーキプレート



**Pork Ginger Plate**  
¥1300 [税込¥1430]

ポークジンジャープレート



**Grilled Seasonal Veggies & Beef Tongue Plate with Kinzanji Miso**  
¥1909 [税込¥2100]

旬焼き野菜と金山寺味噌の  
牛タンプレート



**Simmered Awaji Beef and Tofu Plate**  
¥1527 [税込¥1680]

NEW!

淡路産牛の肉豆腐

期間  
限定



Chilled Udon with Boiled Whitebait & Crispy Seafood Tempura  
¥1318 [税込¥1450]

釜揚げしらすと海鮮かき揚げの  
冷やし半田麺



Grilled Pike Conger & Eggplant with Aromatic Sauce  
¥1527 [税込¥1680]

淡路産鱧と茄子の香味ダレ

## CURRY コラーゲン入りカレー



コラーゲン入りカレー  
Collagen Curry  
¥1073 [税込¥1180]



NEW!

コラーゲン入りカレー 4種のお惣菜  
Collagen Curry with 4 Kinds of Deli  
¥1345 [税込¥1480]



NEW!

コラーゲン入りカレー トリカラ  
Collagen Curry with Fried Chicken  
¥1273 [税込¥1400]



NEW!

コラーゲン入りカレー ステーキ  
Collagen Curry with Beef Steak  
¥1709 [税込¥1880]

## DESSERT SET デザートセット

アイスセット(バニラ or 抹茶 or 黒蜜きなこ) +¥255 [税込¥280]

Ice Cream Set  
(Vanilla / Matcha / Brown sugar syrup with Roasted soybean flour)



本日のおすすめデザートセット +¥300 [税込¥330]

\*内容は随時変更

Today's Recommended Dessert Set



SET DRINK +¥273 [税込¥300]

有機コーヒー (Hot / Iced)  
Organic Coffee

カフェオレ (Hot / Iced)  
Cafe Au Lait

ウーロン茶 (Hot / Iced)  
Oolong Tea

アイ스티ー (ストレート/レモン/ミルク)  
Iced Tea [ Plain / Lemon / Milk ]

アップルジュース  
Apple Juice

グレープフルーツジュース  
Grapefruit Juice

SET DRINK +¥364 [税込¥400]

マンゴージュース  
Mango Juice

ロイヤルミルクティー (Hot / Iced)  
Royal Milk Tea

豆乳ラテ (Hot / Iced)  
Soy Milk Latte

 ハーブティー 5種  
5 Kinds Of Herb Tea  
\*ドリンクメニューからお選びください。

 オーガニックティー  
Organic Tea

SET DRINK +¥455 [税込¥500]

オレンジジュース  
Orange Juice

パインジュース  
Pine Juice

能勢ジンジャーエール  
Nose Ginger Ale

自家製レモネード  
(水割/ソーダ割/お湯割)  
Homemade Lemonade

バタフライレモネード  
Butterfly Lemonade

ざくろシロップのソーダ  
Pomegranate Soda

# KID'S MENU キッズメニュー \*小学生以下のお子様対象です。



アスシヨクキッズプレート(アップルジュース付)  
Kid's Plate with Apple juice

¥864 [税込¥950]

[アレルギー成分:卵、乳成分、小麦、大豆、牛肉、鶏肉、豚肉、ごま、サバ、海老、りんご、オレンジ、もも]

キッズアイス  
Kid's Ice Cream

¥137 [税込¥150]

## OTHERS 一品



鯖味噌ときんぴらごぼうの  
薬味たっぷり和風ピザ  
Mackerel & Japanese Veges Pizza

¥1345 [税込¥1480]



マルゲリータ  
Margherita Pizza

¥1255 [税込¥1380]

RECOMMENDED!



おつまみコンビ お好きなアルコールに+¥591 [税込¥650]

\*バランスボックスの小鉢から2種お選びください。

Combination Otsumami Plate \*Choose 2 Otsumami From Balance Box



2種のお惣菜のスマールサラダ  
Small Salad with 2 Assorted Delicacies  
¥409 [税込¥450]



ローストビーフ  
Roasted Beef  
¥982 [税込¥1080]



20品目のアスシヨクサラダ ¥1164 [税込¥1280]  
Assorted 20-Ingredient Salad

にんじんドレッシング  
Carrot Dressing

シーザードレッシング  
Caesar dressing

中華ドレッシング  
Chinese-style Dressing

青しそドレッシング  
Shiso Dressing

ごまドレッシング  
Sesame Dressing



本日のお惣菜  
Today's Otsumami  
¥455 [税込¥500]

\*本日のバランスボックスメニューより1品お選びください。



フリットコンボ  
(フライドチキン&フライドポテト)  
Frit Combo (Fried Chicken & French Fries)  
¥800 [税込¥880]



塩麴マリネのフライドチキン  
Fried Chicken  
¥682 [税込¥750]



フライドポテト  
French Fries  
¥545 [税込¥600]

## BEER ビール



ハートランド (小瓶)  
Heartland [Bottle]  
¥636 [税込¥700]

ハイネケン (小瓶)  
Heineken [Bottle]  
¥773 [税込¥850]

キンググリーンズフリー (ノンアルコール)  
KIRIN Zeroichi [Non-Alcohol]  
¥591 [税込¥650]

## CRAFT BEER クラフトビール



496 (ヨンキューロク) レギュラー(330ml) ¥891 [税込¥980]  
496 スモール(250ml) ¥709 [税込¥780]  
エールのような芳醇さとラガーのようなキレ、IPAのように濃密なホップ感。究極のバランスを追求した、新次元のビール。



九州クラフト 日向夏 レギュラー(330ml) ¥891 [税込¥980]  
Kyushu Craft Hyuganatsu スモール(250ml) ¥709 [税込¥780]  
ほどよい酸味と爽やかな香りが人気の宮崎特産日向夏を使用。ホップとの相性がとても良く軽快な味わいです。

## WINE ワイン



安心な素材で、美味しく、健康的にお飲み頂く南アフリカのナチュラルワイン「AUDACIA (アウダシア)」。

酸化防止剤の追加使用、保存料添加は行っておりません。代替として、自然由来のルイボス、ハニーブッシュのタンニンを使用しております

AUDACIA メルロー (赤) 缶 (250ml) / ¥1682 [税込¥1850]  
AUDACIA Merlot [Red Wine] \*グラス2.5杯分  
ミントとクリーミーな黒果実の香りと乾燥したスパイシーな風味が感じられ、柔らかなタンニンとミントの香りのブーケが長く続くエレガントな味わいです。

AUDACIA シュナンブラン (白) 缶 (250ml) / ¥1682 [税込¥1850]  
AUDACIA Chenin Blanc [White Wine] \*グラス2.5杯分  
白い洋梨とメロンのようなフルーティーな香りが広がる芳醇なワイン。口当たりは柔らかくなめらかで、柑橘系の香りのフィニッシュが印象的です。

チートラ (赤 / 白) イタリア bottle / ¥3455 [税込¥3800]  
Citra [Red Wine / White Wine]

ピガルブリュット (泡) スペイン bottle / ¥3455 [税込¥3800]  
Pigalle Brut [Sparkling Wine]

オーガニックサングリア glass / ¥618 [税込¥680]  
Organic Sangria



## HIGH BALL ハイボール



フォアローゼスハイボール ¥636 [税込¥700]  
(フォアローゼスウイスキー+能勢ソーダ)  
Four Roses Highball

ホワイトホースハイボール ¥545 [税込¥600]  
(ホワイトホースウイスキー+能勢ソーダ)  
White Horse Highball

## SHOCHU / UMESHU 焼酎 / 梅酒

焼酎 (芋/麦) ¥455 [税込¥500]  
(水割り、お湯割り、ウーロン、ソーダ割り)  
Shochu [Potato / Barley]  
(Water, hot water, oolong tea, soda)

梅酒 ¥455 [税込¥500]  
(水割り、お湯割り、ソーダ割り)  
Plum Wine  
(Water, hot water, soda)

## SAKE 日本酒

菊正宗 香り冷酒 雫瓶  
Kiku Masamune

¥545 [税込¥600]



## ORIGINAL COCKTAIL オリジナルカクテル

特製レモンサワー ¥682 [税込¥750]  
(能勢ソーダ使用)  
Original Lemon Sour

梅ピーチジンジャー ¥637 [税込¥700]  
(梅酒+ピーチリキュール+能勢ジンジャーエール+クローブ)  
Plum Peach Ginger

バタフライピーチ ¥637 [税込¥700]  
(ピーチリキュール+バタフライピー)  
Butterfly Peach

能勢ジンジャーエール ¥682 [税込¥750]  
モスコミュール  
(ウォッカ+能勢ジンジャーエール)  
Moscow Mule

# SHAVED ICE 生シロップのかき氷！ \* 合成着色料・保存料・香料不使用

▶ 練乳トッピング +¥137 [税込¥150]



いちごかき氷  
Strawberry Shaved Ice  
¥819 [税込¥900]



ももかき氷  
Peach Shaved Ice  
¥819 [税込¥900]



マンゴーかき氷  
Mango Shaved Ice  
¥819 [税込¥900]



抹茶かき氷  
Matcha Shaved Ice  
¥819 [税込¥900]

## DESSERT デザート



エンゼルフードケーキ バニラキャラメル  
Angel Food Cake Vanilla Caramel  
¥682 [税込¥750]



エンゼルフードケーキ ショコラ  
Angel Food Cake Chocolat  
¥682 [税込¥750]



ベリークリームブリュレ  
Berry Cream Brulee  
¥636 [税込¥700]



バスクチーズケーキ  
Basque Cheese Cake  
¥727 [税込¥800]



ピスタチオと木苺のシブースト  
Pistachio & Raspberry Chiboust  
¥727 [税込¥800]



3種のナッツとドライフルーツのタルト  
Mixed Nuts & Dried Fruit Tart  
¥636 [税込¥700]



ガトーショコラ  
Gâteau Au Chocolat  
¥727 [税込¥800]



有機エスプレッソのアフォガード  
Organic Espresso Afogart  
¥636 [税込¥700]

### SET DRINK +¥273 [税込¥300]

- 有機コーヒー (Hot / Iced)  
Organic Coffee
- カフェオレ (Hot / Iced)  
Cafe Au Lait
- ウーロン茶 (Hot / Iced)  
Oolong Tea
- アイスティー (ストレート/レモン/ミルク)  
Iced Tea [ Plain / Lemon / Milk ]
- アップルジュース  
Apple Juice
- グレープフルーツジュース  
Grapefruit Juice

### SET DRINK +¥364 [税込¥400]

- マンゴージュース  
Mango Juice
- ロイヤルミルクティー (Hot / Iced)  
Royal Milk Tea
- 豆乳ラテ (Hot / Iced)  
Soy Milk Latte
-  ハーブティー 5種  
5 Kinds Of Herb Tea  
\*ドリンクメニューからお選びください。
-  オーガニックティー  
Organic Tea

### SET DRINK +¥455 [税込¥500]

- オレンジジュース  
Orange Juice
- パインジュース  
Pine Juice
- 能勢ジンジャーエール  
Nose Ginger Ale
- 自家製レモネード (水割/ソーダ割/お湯割)  
Homemade Lemonade
- バタフライレモネード  
Butterfly Lemonade
- ざくろシロップのソーダ  
Pomegranate Soda

## SUMMER RECOMMEND 夏の限定ドリンク



パインジンジャー  
Pineapple Ginger  
¥682 [税込¥750]



マンゴーヨーグルト  
Mango Yogurt  
¥773 [税込¥850]

## RECOMMEND おすすめドリンク



自家製レモネード ¥573 [税込¥630]  
(水割り、お湯割り、ソーダ割り)  
Homemade Lemonade

バタフライレモネード ¥573 [税込¥630]  
[バタフライピー+レモネード]  
Butterfly Lemonade

レインボーバタフライ ¥618 [税込¥680]  
[ざくろシロップ+オレンジジュース+バタフライピー]  
Rainbow Butterfly

バタフライピーは抗酸化作用があり  
アントシアニンが豊富で、  
アンチエイジング効果も期待できます。



## CAFÉ カフェ

- 有機コーヒー[Hot/Iced] ¥436 [税込¥480]  
Organic Coffee
- カフェラテ[Hot/Iced] ¥527 [税込¥580]  
Café Latte
- 豆乳ラテ[Hot/Iced] ¥545 [税込¥600]  
Soy Milk Latte
- オーツラテ[Hot/Iced] ¥618 [税込¥680]  
Oat Milk Latte

## SOFT DRINK ソフトドリンク

- 能勢ジンジャーエール ¥573 [税込¥630]  
Nose Ginger Ale
- オレンジジュース ¥573 [税込¥630]  
Orange Juice
- グレープフルーツジュース ¥436 [税込¥480]  
Grapefruit Juice
- アップルジュース ¥436 [税込¥480]  
Apple Juice
- パインジュース ¥573 [税込¥630]  
Pineapple Juice
- マンゴージュース ¥527 [税込¥580]  
Mango Juice

ざくろシロップのソーダ ¥573 [税込¥630]  
Pomegranate Soda

シャーリーテンプル ¥636 [税込¥700]  
Shirley Temple  
[ざくろシロップ+能勢ジンジャーエール]

アルプスの天然水が生んだ  
自然派ざくろシロップ(無着色)。  
ざくろはカリウムやビタミンC、  
アントシアニンなどの栄養素が豊富で、  
免疫アップやアンチエイジング  
にも効果的です。



## TEA お茶

- ロイヤルミルクティー [Hot/Iced] ¥527 [税込¥580]  
Royal Milk Tea
- アイスティー [ストレート/レモン/ミルク] ¥436 [税込¥480]  
Ice Tea [ Plain / Lemon / Milk ]
- ウーロン茶 [Hot/Iced] ¥436 [税込¥480]  
Oolong Tea

- オーガニックティー ¥527 [税込¥580]  
ORGANIC TEA

- 林檎とグリーンロイボスのハーブティー ¥545 [税込¥600]  
Apple & Green Rooibos Herbal Tea  
グリーンロイボスをベースにドライ林檎や  
ワインレッドリーフ、ステビアをブレンド。  
アクセントのオレガノとシードルで  
ほのかに鼻を抜けるスパイシーな香り  
をお楽しみいただけます。

- amshu tea (ハーブティー) all ¥545 [税込¥600]  
amshu tea [Herbal Tea]

- カモミール Camomile  
カモミールはリンゴのような甘い香りをさせる植物です。
- ローズヒップハイビスカス Rose Hip & Hibiscus  
ローズヒップとハイビスカスのブレンド。クエン酸とビタミンcが豊富に含まれているのが特徴。
- スイートブルーベリー Sweet Blueberry  
ハイビスカス、ローズヒップ、エルダーベリー、ローズベタル、アップル、レモンピールをブレンド。美容効果が見込めます。
- オレンジフラワー Orange Flower  
ローズヒップ、ハイビスカス、アップル、ブラックベリー、オレンジピール、香料などをブレンド。日々の疲れを忘れそうなハーブティー。



amshu tea -アムシュティー-  
日本にもっと美味しい紅茶を届けたいという想いから2003年に設立された紅茶ブランドです。紅茶の産地スリランカで採れる上質なセイロンティーを中心に、インド産のダージリンやアッサムなど、厳選、直輸入しているため、「新鮮で高品質な茶葉」をお届けします。  
www.amshu-tea.com

定食 または  
お好きなドリンクに

アイスクリームセット  
(バニラ or 抹茶 or 黒蜜きなこ)  
Ice Cream Set

+¥255 [税込¥280]



本日のおすすめデザートセット  
\*内容は随時変更

Today's Dessert Set

+¥300 [税込¥330]



ASU-SHOKU



# DOG MENU

アスショクの  
わんちゃんメニュー

\* テラス席のみでのご利用になります。

45g



おからとひじきのハンバーグ  
～おろし餡かけ～  
【付け合わせ】  
ブロッコリーの胡麻和え・トマト  
単品 ¥455 [税込¥500]

20g



雑穀ごはん  
出汁で炊いたやわらか仕上げ  
単品 ¥182 [税込¥200]

20g



カボチャとりんご、  
カッテージチーズの  
ビーンズサラダ  
単品 ¥273 [税込¥300]

わんちゃんバースデーケーキ  
Birthday Cake for Dogs  
¥727 [税込¥800]



\* 前日までにご予約が必要です。  
\* メッセージにはチョコレートではなくキャロブパウダーを使用しています。

3名様～  
OK!  
(最大16名)

## TERRACE BBQ

テラスでバーベキュープラン

天気の良い日はテラスでバーベキュー！  
濃厚なコクと旨味が特徴のショートトリブ(バラ肉)や、  
米国産牛肉最上位の霜降り度！  
チャックアイプライム(牛肩ロース)など、  
お得で美味しく、楽しいプランです！

¥2500 /お一人様(税込)

フリードリンクなしの場合、  
別途お一人様1ドリンクオーダー制

- お肉盛り合わせ
  - ・骨付きショートトリブ
  - ・チャックアイプライム
  - ・豚トロ・骨付きスペアリブ
  - ・ソーセージ・鶏モモ
- 20品目の具沢山サラダ
- ポテトフライ
- ガーリック枝豆

もちろん手ぶらでOK!



## PARTY PLAN

パーティープラン

2名様～  
OK!



お食事会PLAN

¥2500/お一人様(税込)

惣菜ボックスにチキンやフライドポテト、  
かき揚げ入り絶品七穀うどんも付きます!

フリードリンクなしの場合、  
別途お一人様1ドリンクオーダー制

3時間宴会PLAN 飲み放題付

¥5000/お一人様(税込)

120分の飲み放題、お席が3時間のプラン!  
大人数でもゆったり楽しみたい方に!

3名様～  
OK!



洋食パーティーPLAN

¥3500/お一人様(税込)

当日  
OK!



おつまみPLAN 飲み放題付

¥3000/お一人様(税込)

1名様～6名様までご利用可能!  
おつまみ4種BOXと飲み放題のお得プラン!  
\*17:00～

飲み放題もスタンバイ! / FREE DRINK



アルコール含むドリンク各種 90min 飲み放題  
+¥2000

ソフトドリンク 90min 飲み放題  
+¥1000

\* 2名様以上、3日前までのご予約をお願いいたします。2日前や前日もお気軽にご相談くださいませ。

\* お料理内容は仕入れ・季節により変更する場合がございます。

\* 人数の変更、料理のキャンセルは3日前までといたします。(それ以降のキャンセル分はお料理代金をいただきます。)