絶景

に癒されに行きませんか？

都会の喧騒を離れ、絶景の夕陽に癒されに行きませんか？
系列店が展開する、淡路島と出雲のリゾート。
メニューに隠れる情報をCHECK!
お食事にのんびり宿泊、ぜひ一度足をお運びくださいませ。

Frogs FARM ATMOSPHERE

WINDY FARM ATMOSPHERE

×

The LOAF Café GARDEN & SUNSHINE

A LA CARTE LUNCH SET +300
[11:00-15:00l.o.]

アラカルトメニューの
お料理に+300で、
自家製パン食べ放題
&スープ付き。

牛すね肉の湯種パンシチューグラタン

MAIN

メイン

奥丹波鶏のフリカッセ 1850
Fricassee of chicken

和牛すね肉の湯種パンシチューグラタン 2100
Beef Meat in Pan-Stewed Beef Stew Gratin
和牛のすね肉をコトコト柔らかく煮込んだビーフシチューを
ゆだねパンに詰めてグラタン仕立てに。

鴨のロースト オレンジマスタードソース 2750
Roasted duck w/ orange mustard sauce

奥丹波鶏のフリカッセ

鴨のロースト オレンジマスタードソース

グリルミスト（奥丹波鶏、こだわりスペアリブ、和牛、ソーセージ）

群馬県産こだわりポーク 燻製骨付きスペアリブ

黒毛和牛のグリル

Recommend!

グリルミスト 4200
（奥丹波鶏、こだわりスペアリブ、和牛、ソーセージ）
Grill misto (chicken, pork, beef, sausage)
シェアにもおすすめ。
いろんなお肉をこだわりの焼き加減で！

群馬県産こだわりポーク 燻製骨付きスペアリブ 3本 / 2600
Smoked bone-in spare ribs BBQ

黒毛和牛のグリル 180g / 2700
Roasted Brack Beef 250g / 3800

Recommend!

海の幸 ズッパ ディ ペッシェ 3500
Seafood Zuppadi Pesce
2〜3名様で召し上がるのがおすすめ。
魚介の旨味が染み出した濃厚なスープ。

BREAD & RICE
ブレッド&ライス

湯だねパン Water roux Bread	200
ガーリックトースト Garlic toast	450
バゲット Baguette	150
ベーカリーのパンバスケット Bread Basket	400
発酵バター	+150
ライス Rice	200

海の幸ズッパディペッシェ

＊表示価格は全て税込価格となっております / Price including tax.

Frogs FARM ATMOSPHERE RESTAURANTS

フロッグス・ファームのレストラン

淡路島北西海岸のフロッグス・ファームには、絶景の夕陽を満喫できるレストランが多数。
淡路島のお野菜や、地魚を楽しむことができます。
その一部をご紹介、ぜひ一度、足をお運びくださいませ。

ガーブ・コスタオレンジ
GARB COSTA ORANGE

海を目前に、シェフ高島による淡路島地元食材をふんだんに取り入れた、パスタやピッツァ、魚介のメニューをお楽しみいただけます。

LUNCH / 2400~ DINNER / 4000~6000

ピクニックガーデン
PICNIC GARDEN

約2500㎡の芝生広場で楽しめるボリュームたっぷりの淡路島食材のBBQ。淡路牛のパティにもちもち湯だねバンズのハンバーガーも。

BBQ PLAN / 3500~

淡路島 回転すし 悦三郎
AWAJISHIMA SUSHI ETSUABURO

淡路島の水産会社「森水産」との共同事業、地産地消の回転すし。淡路島の鱧をはじめ、淡路鯛など、浜直の地魚ネタをお届けいたします。

2800~

中華そば いのうえ
Chinese Noodle INOUE

また食べたい、と思える美味しさ求めて淡路島の食材を使用しザ・シンプル、直球、ド・ストレートの醤油味、中華そば。

880~

... and more!

KAMOME SLOW HOTEL

[カモメスローホテル]

瀬戸内海の穏やかな海と心地よい潮風を感じる、
全室オーシャンフロントの16室。

A.

B.

A. 全室オーシャンビュー
Ocean View

瀬戸内海の穏やかな景色を一望できる、ゆったりとしたお部屋。

B. 淡路島づくしの朝食
Breakfast

淡路島野菜のジャーサラダをはじめ、淡路島産の食材尽くしの朝食。

C. トゥクトゥクでの送迎
TUKTUK

夕食ではリゾート感を盛り上げてくれる、トゥクトゥクで送迎いたします。

D. サウナ
Sauna

ロウリュできるサウナを常設。水風呂代わりにプールもご利用できます。

C.

D.

生ハムと季節のフルーツのカプレーゼ

シャルキュトリーの盛り合わせ 2名様分

帆立のカルパッチョ

瞬間燻製ローストビーフ

COLD APPETIZER

冷前菜

Recommend!

生ハムと季節のフルーツのカプレーゼ 950
Caprese With Cured Ham And Seasonal Fruit

帆立のカルパッチョ 1000
Carpaccio

シャルキュトリーの盛り合わせ 1名様分 / 1000 2名様分 / 1450
Charcuterie
＊写真は2名様分です。

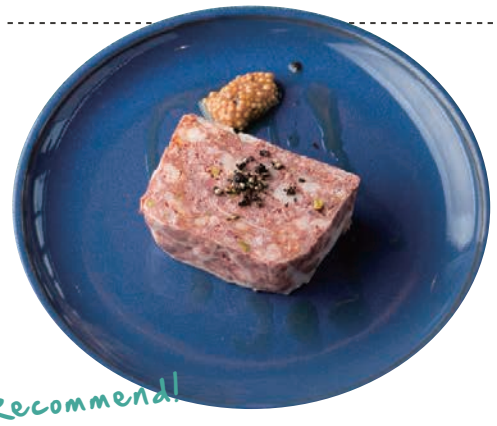
単品でもご注文いただけます。

生ハム 600
Raw Ham

サラミフィノキオ 600
Salami Finocchio

モルタデッラ 600
Mortadella

トリュフサラミ 780
Truffle Salami



Recommend!

パテ ド カンパーニュ 680
Smoked Roast Beef

瞬間燻製ローストビーフ 1200
Smoked Roast Beef

マーケットサラダ large Size

自家製ベーコンとロメインレタス、半熟卵のシーザーサラダ
large Size

生ハムとセルバチコのグリーンサラダ large Size

SALAD

サラダ

マーケットサラダ 900
Market salad large / 1200
自家製ツナ、コーン、モルタデラ、玉子の入った
ボリュームサラダ。お子様もきっと大好き!
ドレッシングをお選びください。
〈 オレンジ or サウザン or シーザー 〉

自家製ベーコンとロメインレタス、
半熟卵のシーザーサラダ 950
Bacon, lettuce & egg Caesar Salad large / 1300

生ハムとセルバチコのグリーンサラダ 1000
Green salad with
cured ham and cervachico large / 1450

Recommend!

瞬間燻製鴨とグリル野菜、
旬フルーツのサラダ仕立て 1650
Smoked duck w/ grilled vegetables
and seasonal fruit salad

Frogs FARM ATMOSPHERE

Frogs FARM ATMOSPHERE

フロッグス･ファーム アトモスフィア
Frogs FARM ATMOSPHERE

淡路島北西海岸、北淡ICから車で約15分、
"食べる"をキーワードに地域を盛り上げるプロ
ジェクト。美しい夕陽を満喫できる飲食･宿泊
施設を展開しています。

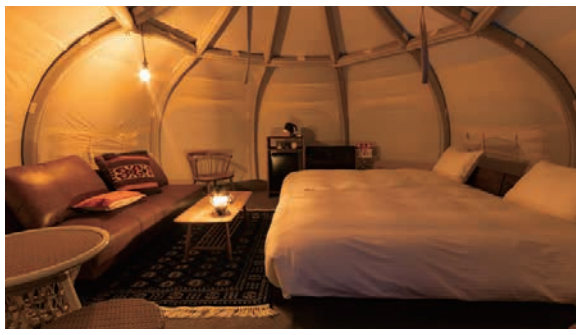
WEB SITE

＊表示価格は全て税込価格となっております / Price including tax.

PICNIC GARDEN GLAMPING

ピクニックガーデン グランピング

目の前は海のピクニックガーデン、
グランピングエリアでは、常設のテントに
ふかふかのベッドやソファをご用意。
淡路島の自然を満喫できます。



COTTAGE HOTEL カモメスローホテルの一棟貸し

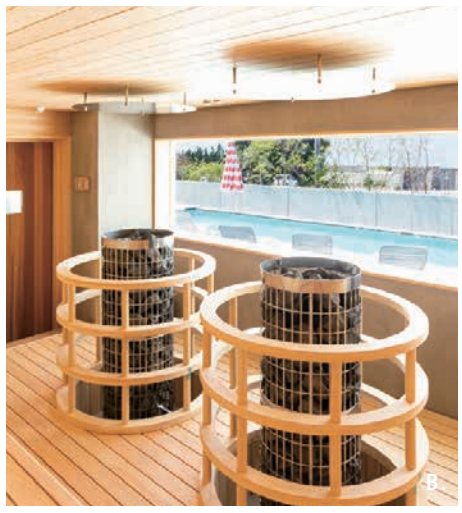
家族でゆっくりとおくつろぎいただける一棟貸しのコテージ。詳しくはWEBをご参照ください。

サスティナブルコテージ

ユッカ

ウォルドヴィラ

A.



B.

KAMOME SLOW HOTEL
THE COMPACT

[カモメスローホテル　ザ コンパクト]

海に沈む夕陽とアート、サウナ、プールを
自分らしく自由に楽しむ、
全17室のライフスタイルホテル。

A.　オリジナルアートのゲストルーム
Guest Room
ライブペイントで彩られたオリジナルアートの壁面に、
オーシャンビューのお部屋。

B.　ツインストーブのサウナ
Sauna
香り豊かなヒノキ造りのサウナ。
ととのい部屋や水風呂もご用意。

アートにプール、サウナ、そして夕陽を満喫。

カモメスローホテル ザ コンパクトには
お部屋のアートをはじめ、
淡路島、西海岸の水平線に沈む夕陽を
お部屋から眺めることができます。

LOAF BOARD

LOAF ボード

シェフにおまかせ!
おすすめタパス、
フリットなどの盛り合わせ。
人数分でもお作りできます。
詳しい内容はスタッフまで。
＊写真は2名様分です。

1名様分 / 1200
2名様分 / 1800

TAPAS

小皿のお料理

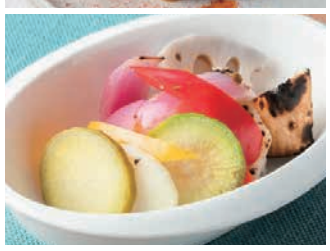
**オイルサーディンと
焼き葱のパン粉焼き** 700
Breaded oiled sardine and grilled leek

**アンチョビ
ポテトサラダ**
Anchovy
Potato Salad

450

**炙りタコとじゃが芋の
ガリシア風**
Seared Octopus
& Potato
Galician Style

680



**自家製
ピクルス**
Housemade
Pickles

450

**パンコントマテと
生ハム（2枚）**
Panconte Yerba Mate
and Cured Ham

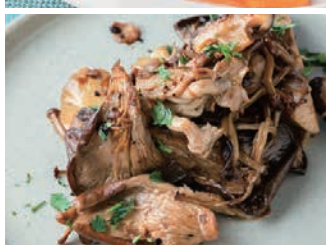
500

**シラスと
ブロッコリーの
アーリオオーリオ**
Shirasu
& Broccoli Ariollo

500

**季節野菜の
カポナータ**
Seasonal Vegetable
Caponata

450



旬のキノコのマリネ
Marinated
Seasonal
Mushrooms

450

炙り蛸とじゃが芋のサルサヴェルデ

アスパラガスと目玉焼き、焦がしバターソース

海老とタコのアヒージョ

砂肝とせせり、キノコのアヒージョ

HOT APPETIZER

温前菜

炙り蛸とじゃが芋のサルサヴェルデ 980
Salsa Verde with Seared Octopus and Potato

アスパラガスと目玉焼き、焦がしバターソース 700
Asparagus and fried egg with burnt butter sauce

海老とタコ、マッシュルームのアヒージョ 950
Shrimp, octopus and mushroom ajillo

砂肝とせせり、キノコのアヒージョ 850
Gizzard, seseri and mushrooms ajillo

バゲット Baguette　アヒージョとご一緒にどうぞ。150

Recommend!

厳選、季節のスチーム温野菜のバーニャカウダソース 780
Steamed Vegetables Bagna Cauda

自家製ベーコンとモッツァレラチーズ、半熟卵の鉄板焼き 800
Glliled Homemade Bacon, Mozzarella Cheese and Half-boiled Egg

ポークウインナーのグリル
Grilled pork sausage
2本 / 1200
1本 / 600

＊表示価格は全て税込価格となっております / Price including tax.

淡路産玉ねぎのオニオンリング

甘エビのフリット

モッツァレラチーズライスコロッケ

FRITTO

フリット

ポテトフライ ソルト 450
Fried Potatoes

ポテトフライ しあわせバター醤油 450
Fried Potatoes with Butter Soy Sauce

淡路産玉ねぎのオニオンリング 600
AWAJI Onion Rings

甘エビのフリット 600
Shrimp Fritters

シラスと生海苔のゼッポリーニ 480
Shirasu and nori seaweed zeppolini

シラスと生海苔のゼッポリーニ

モッツァレラチーズライスコロッケ 450
Mozzarella Cheese Rice Croquettes

プルアパートブレッド

LOAF SPECIALITE

ベーカリーカフェのスペシャリテ

Recommend!

プルアパートブレッド 1200
Pull Apart Bread

具沢山のちぎりパン！2〜3名様でどうぞ。

淡路牛ローフハンバーガー 1500
Awaji beef loaf hamburger

ジューシーな淡路牛を使ったパテに、
もっちり&しっとり食感の湯だねバンズが
ベストマッチ！食べ応え抜群のハンバーガー。

TOPPING
- チェダーチーズ ..... +150
- 自家製グリルベーコン ..... +150
- ダブル淡路牛パティ ..... +600

PIZZA
ピザ

マルゲリータ 1000
Margherita
トマト、モッツァレラ、バジル

生ハムとルッコラ 1500
Prosciutto & Arugula
生ハム、セルバチコ、パルミジャーノ

ヴェルドゥーラ 1200
Vegetable Vegan Verdura
旬のグリル野菜、ジェノベーゼ

ナポリ 1200
Napoli
アンチョビ、モッツァレラチーズ、
オリーブ、オレガノ

自家製サルシッチャと赤玉葱とブロッコリー 1300
Margherita
サルシッチャ、赤玉葱、ブロッコリー

自家製ベーコンとポルチーニ香るキノコ 1400
Homemade bacon,mushrooms
自家製ベーコン、きのこ、ポルチーニ

釜揚げシラスとモッツァレラ 1300
Kama-age Shirasu and Mozzarella
シラス、ミニトマト、
オレガノ、モッツァレラ

燻製ローストビーフのビスマルク 1500
Bismarck with Smoked Roast Beef
燻製リコッタチーズ、ローストビーフ、
赤玉ねぎ、たまご

アメリカン 1300
American
サラミ、チーズ、ポテトフライ

クアトロフォルマッジ 1450
Quattroformaggi
ゴルゴンゾーラ、リコッタ、
グラナパダーノ、モッツァレラ

バンビーノ 980
Bambino
ハム、コーン、チーズ、ベーコン

＊表示価格は全て税込価格となっております / Price including tax.

PASTA & RISOTTO

パスタ&リゾット

茄子と燻製リコッタチーズ、バジルのポモドーロ 淡路麺業リングイネ
Pomodoro w/ Eggplant , Ricotta Cheese & Basil

1300

シラスと生海苔のペペロンチーノ
Peperoncino w/ Shirasu & Seaweed

1350

淡路産牛のボロネーゼ 淡路麺業タリアテッレ
Bolognese w/ AWAJI beef

1450

自家製ベーコンと淡路産たまご「さくら」 カルボナーラ 淡路麺業タリアテッレ
Carbonara w/ Housemade Bacon & Special Egg

1400

スモークサーモンと法蓮草のクリーム 淡路麺業タリアテッレ
Cream Sauce w/ Smoked Salmon & Spinach

1450

自家製サルシッチャと紅はるかのカザレッチェ
Homemade Salsiccia& Broccoli Casalecce

1350

＊表示価格は全て税込価格となっております / Price including tax.

自家製ベーコンとンドゥイヤ、きのこの淡路製麺カザレッチェ
Casarecce w/ Homemade Bacon, Nduja and Mushrooms

1650

ずわい蟹とミニトマト、ルッコラの淡路製麺リングイネ
Linguine w/ Snow Crab, Cherry Tomatoes and Arugula

1850

優味豚と淡路玉葱のナポリジェノベーゼ パッケリ
Napoli Genovese Paccheri w/ Yumi Pork & Awaji Onions

1650

生ハムとじゃが芋のニョッキ 南瓜のゴルゴンゾーラクリーム
Gnocchi w/ prosciutto and potatoes,
Pumpkin and gorgonzola cream

1700

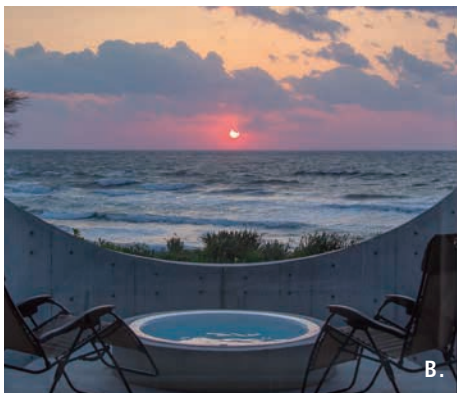
魚介のリゾット ペスカトーラ
Seafood Risotto Pescatora

1650

ポルチーニ茸のキノコリゾット
Porcini Mushrooms Cream Risotto

1600

A.


B.

WINDY FARM ATMOSPHERE

[ウィンディファーム アトモスフィア]

島根県出雲市・湖陵西海岸に誕生した
「ウィンディファーム アトモスフィア」。
夕陽を臨む大型レストラン＆全室オーシャンビュー
"崖の中"のホテル＆大型パーキングエリア複合施設がオープン。

A. ガーブ クリフテラス
GARB CLIFF TERRACE

日本海の夕陽と、地元島根の食材を
自慢の薪火で楽しむ崖の上のレストラン。

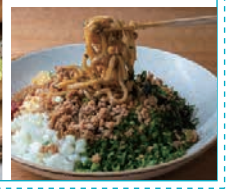
B. イズモ ホテル ザ クリフ
IZUMO HOTEL THE CLIFF

砂浜から約10mの断崖につくられた
８室の客室で、特別な滞在を。

WEB SITE

出雲・湖陵パーキングエリア
IZUMO KORYO PARKING AREA

ウィンディーファームの大型駐車場には、観光客だけでなく地域に暮らす方々が気軽に利用したくなる店舗として、バーガーショップ、コーヒーショップ、キッチンカーラーメン店、アイスクリームショップを併設。刻々と表情を変える海を眺めながら、バラエティ豊かな食をお楽しみいただけます。さらに、大自然と溶け込むフォトスポット「海へ漕ぎ出すブランコ」も。



＊表示価格は全て税込価格となっております / Price including tax.