



コアラ島バーガー
Koala Island burger

9:30~16:30
ラストオーダー

*写真はイメージとなります。
*20歳未満のアルコールの販売はお断りいたします。
*運転されるお客様への販売はお断りいたします。
*商品によってはお呼出しの順番が前後いたします。

menu

ココがこだわり

当園の自慢のハンバーガーはすべて手作りでご提供しております。パンズには一切水を使わず、淡路島の特産品である新鮮な「淡路島牛乳」を使用。さらに、合い挽きパティには「淡路牛」「淡路玉ねぎ」を贅沢に使用し、お肉本来の旨味と玉ねぎの絶妙なバランスをご堪能いただけます。

ハンバーガー ポテト ドリンクバー



自家製バーニャカウダソース



sima onion steak Burger 島オニオンステーキバーガー

セット ¥1,750-
単品 ¥1,350-

淡路島の名産品「淡路玉ねぎ」を贅沢に使用した一品。豪快にサンドした厚切りの淡路玉ねぎはジューシーで甘みたっぷり。さらに淡路牛パティの旨味が引き立てます。ソースは当園で大切に育てたフレッシュなバジルを使った特製バーニャカウダを合わせ素材の味を引き立てます。地元の食材を中心に自家製品のこだわりが織りなすハンバーガー。

淡路玉ねぎ&マヨネーズソース



sima teriyaki Burger 島トマてりバーガー

セット ¥1,750-
単品 ¥1,350-

当園の加工場で製造された淡路牛の合い挽パティを使用し、贅沢な味わいのハンバーガー。トッピングソースは淡路島玉ねぎの甘みを活かしたてりやきソースと淡路島ヨーグルトとマヨネーズを合わせた特性ソースの2種類とフレッシュなトマトの酸味が調和。淡路島の恵みを堪能できる逸品をご賞味ください。



淡路玉ねぎ&ほんのり・少し辛いチリソース

sima cheese Burger 島チーズバーガー

セット ¥1,800-
単品 ¥1,400-

当店自慢のトマトチリソースはほんのりカレー風味を感じさせるスパイシーな香辛料をブレンドし、奥深い味わいとなっております。トマトの爽やかな酸味が特徴的で食材のおいしさを引き立てつつ、濃厚でコクのあるゴーダチーズは一度食べると病みつきになります。



自家製ソーセージ
盛合わせ 900円

各種単品
粗びき 450円
レモンバジル・Wチーズ 350円



フライドポテト
450円



淡路島玉ねぎのバーニャカウダ
450円

ドリンクバー単品 ¥450-

self-serv soft drink station free refills



コカ・コーラ

コカ・コーラ
メロン・ソーダ
ミニッツメイド・オレンジ
カルピス
ミニッツメイド・フルーツミックス
メロン・カルピス

ホット・コーヒー (ブレンド)
アイスコーヒー
カフェ・ラテ
カプチーノ
ココア
ホット紅茶



サントリー

ペプシ・コーラ
メロン・ソーダ
ジンジャーエール
烏龍茶
リプトン・アイスティ