

ユニトピアささやま オリジナルメニュー ベスト3

★第1位★

丹波ささやま黒豆ハンバーグ定食

¥1,200



第2位

ユニトピアオリジナル
黒豆カレー（黒豆コロッケ付）
¥1,100



第3位

丹波ささやま
黒豆コロッケ定食
¥1,100



ご当地グルメ

こだわり三カ条

- 一、篠山産のコシヒカリを使わなあかんねやにい
- 二、篠山産の猪肉を使わなあかんねやにい
- 三、篠山産の山の芋を使わなあかんねやにい



猪肉を重ねフワリと仕上げたジビエカツレツに濃厚な味噌ソース。半分お召し上がり頂いたら、山の芋とろろをかけてまろやかな味の変化をお楽しみください。

猪肉のミルフィーユ味噌カツ丼
¥1,400

モコモコ丼



もくもく煙の充満した器。

フタを取ると一気に飛び出すスモーキーな香り、

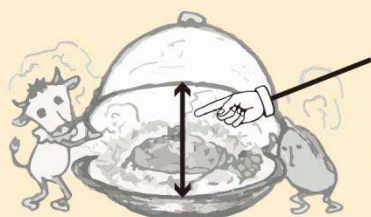
その向こうには、ご当地名物、黒豆ハンバーグと五穀ひじきごはん！

丹波霧が晴れていく幻想的な瞬間のイメージを演出。

オリジナルソースとトマトマヨネーズソースを温泉たまごと絡めて
お召し上がりください。

モコモコ丼 ￥1,400

【モコモコ丼 撮影のポイント】



フタを上げきってしまわずに
20～30cm だけ持ち上げて
ストップ！
煙がユラユラ広がる瞬間が
シャッターチャンスです！



定食



ミニ会席 ￥1,600

小麦 乳 卵 エビ



小麦 乳 卵



小麦 乳 卵

**丹波ささやま
黒豆ハンバーグ定食 ￥1,200**

**丹波ささやま
黒豆コロッケ定食 ￥1,100**



小麦 卵



卵

鶏のから揚げ定食 ￥1,100

**まろやか地卵
「せせらぎ」御膳 ￥800**

当レストランのお米は**丹波篠山産**です。

冷やし麺始めました。



かき揚げ天ざるそば・うどん ¥1,100



ざるそば ¥700



ざるうどん ¥700

当レストランではめん類を同じ釜でゆでています。

ラーメン

ユニットピアラーメン

(猪肉チャーシュー入り)

(単品) ¥800

(定食) ¥1,100



小麦 卵

うどん



小麦 乳

ユニットピアオリジナル 黒豆カレーうどん

(単品) ¥800

(定食) ¥1,100



小麦 乳 卵

丹波ささやま 黒豆コロッケうどん

(単品) ¥800

(定食) ¥1,100



小麦

きつねうどん

(単品) ¥700

(定食) ¥1,000

そば



小麦 乳 卵、そば

丹波ささやま 黒豆コロッケそば

(単品) ¥800

(定食) ¥1,100



小麦 卵 そば

きつねそば

(単品) ¥700

(定食) ¥1,000

※ 麺類のネギは別盛りです。

※ 定食には小鉢、ごはん、漬物が付きます。

当レストランでは、めん類を同じ釜でゆでています。

カレー



小麦 乳 卵

丹波種黒大豆にリンゴやタマネギの自然な甘みを活かしたカレー。
黒豆コロッケと合わせ黒豆づくしをお楽しみください。

丹波ささやま黒豆コロッケ付き
ユニットピアオリジナル黒豆カレー ￥1,100

ユニットピアオリジナル黒豆カレー ￥900

※画像はコロッケ付黒豆カレーです。



丹波ささやま黒豆コロッケ付き
ビーフカレー ￥1,000

小麦 乳 卵



小麦 乳

お子様でも大丈夫！
ビーフカレーは
少し甘めです。

ビーフカレー
￥800





ちょこっとランチ ¥700

※ 大人もご注文いただけます。



小麦 乳 卵 エビ



【土・日・祝日限定】 サンドイッチセット ¥900

サンドイッチ（単品） ¥700



小麦 乳 卵

サイドメニュー

天婦羅盛り合わせ	¥900
地たまごの出汁巻き	¥600
鶏のから揚げ	¥500

フライドポテト	¥350
丹波ささやま黒豆コロッケ	¥200
アイスクリーム	¥300
(バニラ・ストロベリー・チョコ)	

Cafe Menu

スタッフ
オススメ!



ご好評につき終売しました

ユニくま スフレパンケーキ

ふわふわスフレにバニラアイスとメイプルシロップ。シロップとバニラがしみ込んだスフレに黒豆のみつ煮の相性バツグンです。

ドリンクセット 800 円
単品 600 円

NEW!



ユニくま アップルパイ

アップルパイにバニラアイスをトッピング！サクサクパイとシャキシャキりんごの食感が美味しいアップルパイです。

ドリンクセット 800 円
単品 600 円

Coffee - Soft Drink - Non Alcohol Cocktail

コーヒー	320 円
ミルクティー	320 円
レモンティー	320 円
コーラ	220 円
ジンジャーエール	220 円
オレンジジュース	220 円
ウーロン茶	220 円
ノンアルコールビール	420 円



シャルドネ
スパークリング 440 円
※ノンアルコール



カシスオレンジ 440 円
※ノンアルコール

Beer



アサヒスーパードライ

さらりとした飲み口
キレ味がさえる
辛口のビール

中瓶 ￥550
生中グラス ￥550
生小グラス ￥400

Sour



チューハイ

・レモン ・ライム
・巨峰 ・カシス
・梅 ・青りんご

樽 ￥440

ALL ￥440

Liqueur



楼蘭 (ローラン)

丹波篠山名産の黒豆を
使用したリキュール
食前酒としても最適

500ml ￥1,980
グラス ￥420



梅酒

五年熟成の梅酒に
はちみつと塩を加えた
トロツとコク深い梅酒



グラス ￥420

地酒



秀月 しぼりたて純米生

甘味と酸味が調和し
香り爽やかな酒
日本酒度 +1

300ml ￥1,100



秀月 生貯蔵酒

柔らかく軽快な味わい
食中酒に最適な酒
日本酒度 +1

300ml ￥660



鳳鳴 純米吟醸本生酒

60%精白米を醸した
吟醸香が楽しめる酒
日本酒度 +2

300ml ￥880



鳳鳴 田舎酒

純米吟醸直汲無濾過

鮮烈な濃醇生原酒
フルーティな酒
日本酒度 +6

180ml ￥660



秀月 辛口本醸造

やや辛口、キリッと
した味わいとコクの酒
日本酒度 +5

720ml ￥1,650



鳳鳴 本醸造からくち

スッキリした飲み口で
後味のキレが良い酒
日本酒度 +7

300ml ￥880



鳳鳴 一合酒

鳳鳴の伝統の逸品
柔らかな口当りの酒
日本酒度 +2

180ml ￥440

Wine

アッサンブラージュ

タイプ：白
 葡萄：チリ、オーストラリア
 味わい：やや辛口

720ml ¥2,300

ジェンティモン

タイプ：白
 葡萄：フランス
 味わい：辛口

720ml ¥1,980
 グラス ¥420

丹波ワイン

タイプ：白
 葡萄：チリ、オーストラリア
 味わい：やや甘口

720ml ¥1,980
 360ml ¥1,100
 グラス ¥420

ドゥーシェ・シュバリエ

タイプ：白、スパークリング
 葡萄：スペイン
 味わい：辛口

720ml ¥2,300

アッサンブラージュ

タイプ：赤
 葡萄：チリ、オーストラリア
 味わい：ミディアムボディ

720ml ¥2,300

ジェンティモン

タイプ：赤
 葡萄：フランス
 味わい：ライトボディ

720ml ¥1,980
 グラス ¥420

丹波ワイン

タイプ：赤
 葡萄：チリ、オーストラリア
 味わい：ライトボディ

720ml ¥1,980
 360ml ¥1,100
 グラス ¥420

丹波ワイン

タイプ：ロゼ
 葡萄：チリ、オーストラリア
 味わい：やや甘口

720ml ¥1,980
 360ml ¥1,100
 グラス ¥420

Whisky



サントリーリザーブ

甘味と爽やかな風味
 ピート香やスモーキーな
 風味のバランスも良い酒

ボトル ¥4,720 シングル ¥420
 ダブル ¥520 ハイボール ¥520

焼酎

丹波篠山 山の芋焼酎



特産品山の芋を醸造
 すっきりとした中に
 山の芋がほのかに香る

グラス ¥520
 ボトル ¥2,850

米焼酎 どや



日本酒酒蔵が米に
 拘り造りあげた逸品
 旨味が溢れる焼酎

グラス ¥420
 ボトル ¥1,980

栗焼酎 どや



地栗 100%使用の焼酎
 ほのかな香りと甘味
 優しい口当たりが特徴

グラス ¥520
 ボトル ¥2,420

芋焼酎 さつま司



鹿児島県産さつまいも
 「黄金千貫」を使用
 ふくよかな香りと旨さ

グラス ¥420
 ボトル ¥1,980

麦焼酎 どや



香りは控えめで
 ほのかにコクのある
 飲みやすい焼酎

グラス ¥420
 ボトル ¥1,980