



11月おすすめ和膳
-Monthly Japanese Meal-

和膳 ～山茶花～

SAZANKA

¥ 4,500

-お品書き-

季節の前菜二種
Appetizer

御造り二種
Sashimi

海老とわかさぎの天婦羅
Tempura

岡山県産黒豚ロース 豆乳しゃぶしゃぶ
Okayama Prefecture black pork loin and soy milk shabu-shabu

鯛の照り焼き
Yellowtail teriyaki

季節御飯
Rice

茶碗蒸し
Savory egg custard

吸物
suimono

香物

和菓子
Japanese sweets

※上記価格にはサービス料・消費税が含まれています。 All prices include tax and service fee
※食材の入荷状況により内容を変更する場合があります。当店のお米は岡山県産コシヒカリを使用しています。

11月おすすめランチコース
- SPECIAL LUNCH MENU -

◇フィッシュランチ	(メイン料理①) ¥4,000
◇ミートランチ	(メイン料理②) ¥5,000
◇ランチフルコース	(メイン料理①+②) ¥6,000

Hors d'oeuvre

紅茶鴨のロースト バルサミコソース
熟成人参のムース
海老とウニのテリーヌ
Roasted tea duck with balsamic sauce
Matured carrot mousse
Shrimp and sea urchin terrine

Soup

本日のスープ
soup of the day

Poisson

メイン料理① 〈魚〉 アトランティックサーモンのムニエル
ポルチーニ茸のクリームソース
Atlantic salmon meuniere Porcini mushroom cream sauce

Vaande

メイン料理② 〈肉〉 岡山県産牛リブローズステーキ
山葵風味のジャポネソース
Okayama beef ribeye-steak Wasabi-flavored Japonaise sauce

Pave

パンまたはライス
Bread or Rice

Dosert

本日のデザート
Dessert of the day

Cafe

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

セットメニュー
- Combination MENU -

特選岡山県産奈義牛ステーキ

Premium NAGI beef steak

・本日のスープ ・パン又はライス ・コーヒー又は紅茶
・soup of the day ・bread or rice ・coffee or tea

フィレ(Fillet)200g ¥7,100

ロース(Rib-eye) 220 g ¥6,800

岡山県産奈義牛の

スモールカットステーキ (フィレ-Fillet-150g)

Sliced NAGI beef steak

・季節の御飯 ・小鉢 ・吸物 ・香物 ・デザート
・rice ・side dish ・dessert

¥5,100

国産牛ハンバーグ(230g)

Domestically-produced beef Hamburg steak

・本日のスープ ・パン又はライス ・コーヒー又は紅茶
・soup of the day ・bread or rice ・coffee or tea

¥3,100

国産うな重

Domestically-produced una-juu(eel rice box)

・吸物 ・茶碗蒸し
・suimono ・Savory egg custard

¥5,600

晴寿司と天婦羅膳

Hare sushi and Tempura

・吸物 ・茶碗蒸し
・suimono ・Savory egg custard

豪華な盛りだくさんの具は当ホテルならではの 酢もオリジナルのものを使用しています

¥3,300

軽食
- Light Meal -

奈義ビーフステーキカレー ¥2,700
NAGI-beef curry
・サラダ付き
・salad

チキンインドカレー ¥2,150
Chicken curry
・サラダ付き
・salad

プレミアムカツサンド ※ソースをお選びください ¥1,700
Premium pork cutlet sandwich ※Choose your source
・特製ソース ・味噌ソース ・ハニーマスタードソース
・Special sauce ・Miso sauce ・Honey Mustard sauce
熟成した国産豚の最上級ロースを使用。特製ソースでシンプルに仕上げた極上サンドウィッチ

お子様御膳 ※12歳以下限定 Under 12years old only ¥3,000
Kids gozenn
・奈義牛トマトチーズハンバーグ ・海老と薩摩芋と南瓜の天婦羅
・特製オムライス ホワイトソース ・唐揚げタルタルソース ・フライドポテト
・茶碗蒸し ・スープ ・オレンジジュース ・デザート
・Nagi-beef tomato cheese hamburger ・Shrimp, sweet potato and pumpkin tempura
・Special Omelette Rice with White Sause ・Fried chicken with tartar sauce
・french fries ・Savory egg custard ・soup ・Orange juice ・dessert

お子様ランチ ※12歳以下限定 Under 12years old only ¥1,950
Kids meal
・オレンジジュース ・デザート
Orange juice ・dessert

Dessert & Drink Menu

氷カフェ (コーヒー/ココア) Special iced latte/cocoa	¥850
アイスクリーム Ice cream	¥750
シャーベット Sorbet	¥750
コーヒー (HOT/ICE) Coffee	¥800
紅茶 (HOT/ICE) Tea	¥800
カフェオレ (HOT/ICE) Café au lait	¥850
ミルク (HOT/ICE) Milk	¥650
オレンジジュース Orange juice	¥650
トマトジュース Tomato juice	¥650
グレープフルーツジュース Grapefruit juice	¥650
コーラ Coke	¥650
ウーロン茶 Oolong tea	¥650
ジンジャエール Ginger ale	¥650
生ビール Draft beer	¥900
ビール (中瓶) Bottle Beer	¥980
清酒 (連山1合) Sake	¥850
冷酒 (連山1合) Cold Sake	¥850
焼酎(湯割り/水割り/ロック) Shochu	¥750
梅酒 (湯割り/水割り/ロック) Plum wine	¥750
グラスワイン (赤/白/ロゼ) Wines by the glass	¥1,050
ノンアルコールビール (小瓶) Non alcoholic beer	¥650
ノンアルコールグラスワイン (赤/白) Non alcoholic wine	¥750
ノンアルコールグラススパークリングワイン (ロゼ/白) Non alcoholic sparkling wine	¥850

※上記価格にはサービス料・消費税が含まれています。
All prices include tax and service fee

カロリー・アレルギー表示一覧

Allergen labelling

特選岡山県産奈義牛ステーキ フィレ200 g Premium NAGI beef steak fillet 200g	(708kcal)	  
特選岡山県産奈義牛ステーキ ロース220 g Premium NAGI beef steak rib-eye 220g	(734kcal)	  
岡山県産奈義牛のスモールカットステーキ Sliced NAGI beef steak	(690kcal)	  
国産牛ハンバーグ Domestically-produced beef hamburger steak	(899kcal)	  
晴寿司と天婦羅膳 Hare sushi and Tempura	(816kcal)	   
奈義ビーフステーキカレー NAGI-beef curry	(848kcal)	  
チキンインドカレー Chicken curry	(857kcal)	  
お子様ランチ Kids meal	(730kcal)	   
御膳 GOZEN	(885kcal)	   
ランチ lunch	(1060kcal)	  
国産うな重 Domestically-produced una-juu	(922kcal)	  

