

ランチメニュー
Lunch Menu

アラカルト
- Individual dishes -

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 ￥7,000

ロース(Rib-eye) 220g ￥6,700

岡山県産奈義牛の

￥5,000

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

国産牛ハンバーグ(230g)

￥3,000

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

国産うな重

￥5,500

Domestically-produced una-juu(eel rice box)

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

晴寿司と天婦羅膳

￥3,200

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

アラカルト
- Individual dishes -

奈義ビーフステーキカレー ¥2,600
NAGI-beef curry
・サラダ付き + salad

チキンインドカレー ¥1,950
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

お子様ランチ ※12歳以下限定 Under 12years old only ¥1,850
Kids meal
・オレンジジュース ・デザート
Orange juice ・dessert

- Japanese Meal-

月見御膳 TUKIMI GOZEN ¥ 4,500

・季節の前菜二種
Appetizer

・御造り二種
Sashimi

・海老と季節野菜の天婦羅
Tempura

・岡山県産牛リブローズステーキ ジャポネソース
Okayama-produced diced rib-eye steak with Japone sauce

・太刀魚の杉板焼き
Grilled hairtail

・木ノ子御飯
Mashroom 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。

- Course Meal -

岡山・倉敷4ホテル共同企画 おかやま美食ランチ

SPECIAL LUNCH MEAL ¥ 4,500

美星三元豚珍甘もも肉のハム 自家製ビーツドレッシングの彩り
湯原温泉湯けむり地鶏のまるごとテリーヌタスマニアマスタード添え
岡山県産牛トリッパのトマト煮込みパルジャーノ・レッジャーノがけ

“Bisei TONCHINKAN” Pork Rare Sweet Thigh Ham
Homemade beetroot dressing
“Yubara ONSEN” Chicken Whole Terrine
Served with Tasmanian mustard
Okayama-beef tripe stewed in tomato sauce
Garnished with Parmigiano and Reggiano

本日の野菜のポタージュ

Today's vegetable potage

奈義牛ボロネーゼのラザーニア

NAGI-beef Bolognese lasagna

岡山県産牛リブローズステーキ
建部ヨーグルトのディップソース

Okayama-produced rib-eye steak
With TAKEBE yogurt dipping sauce

パン

Bread

季節の果物のレアチーズムース

Seasonal fruit rare cheese mousse

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

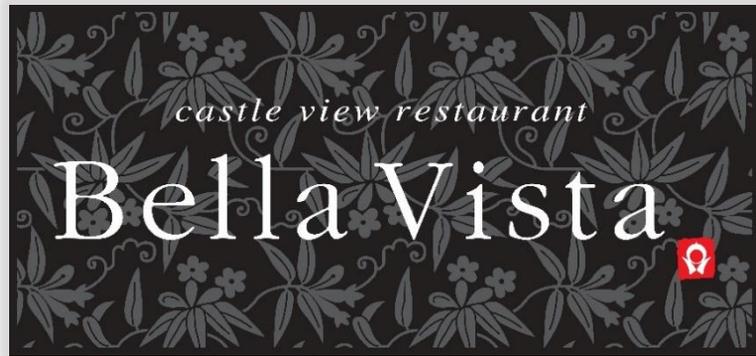
Dessert & Drink Menu

氷カフェ(コーヒー/ココア) Special iced latte/cocoa	¥750
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	¥750
紅茶(HOT/ICE) Tea	¥750
カフェオレ(HOT/ICE) Café au lait	¥750
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200g Premium NAGI beef steak fillet 200g	(708kcal)	  
特選岡山県産奈義牛ステーキ ロース220g Premium NAGI beef steak rib-eye 220g	(734kcal)	  
岡山県産奈義牛のスマ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 hamburg 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)	   
月見御膳 TUKIMI GOZEN	(昼:831kcal、夜845kcal)	   
おかやま 美食 ランチ Okayama gourmet lunch	(1060kcal)	  
フィッシュディナー Dinner course meal (fish)	(906kcal)	   
ミートディナー Dinner course meal (meat)	(1,006kcal)	  
ディナーフルコース Dinner course meal (fish and meat)	(1,120kcal)	   
国産うな重 Domestically-produced una-juu	(922kcal)	  



ディナーメニュー
Dinner Menu

アラカルト
- Individual dishes -

国産牛ハンバーグ(230g) ¥3,100

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

ビーフカレー ¥2,000

beef curry
・スープ ・サラダ
・soup ・Salad

チキンインドカレー ¥2,000

Chicken curry
・スープ ・サラダ
・soup ・Salad

クラシックオムライス(チキン) ¥1,900

Rice omelet
・スープ ・サラダ
・ホテル伝統の特製デミグラスソース
・Soup ・Salad
・Original demi-glace sauce

お子様ランチ ※12歳以下限定 Under 12years old only ¥1,900

Kids meal
・ジュース ・デザート
・juice ・dessert

アラカルト
- Individual dishes -

国産うな重 ￥5,600

Domestically-produced una-juu(eel rice box)

・吸物 ・茶碗蒸し

・suimono ・Savory egg custard

岡山県産奈義牛の ￥5,100

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

ビフテキ丼 ￥3,600

Beefsteak bowl

・サラダ ・茶碗蒸し ・香物 ・吸物

・Salad ・Savory egg custard ・suimono

晴寿司(岡山寿司) ￥2,500

Hare sushi

・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

ヒレカツ膳(100g) ￥2,300

Pork filet cutlet combo

岡山県産ピーチポーク使用 とってもジューシーです

・茶碗蒸し ・吸物 ・御飯 ・香物

・Savory egg custard ・suimono ・rice

カツ重 ￥1,900

Deep fried pork cutlet on rice

岡山県産豚と美星町産卵使用のあんが絶品です

・吸物 ・茶碗蒸し ・香物

・suimono ・Savory egg custard

※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。

- Japanese Meal-

月見御膳
TUKIMI GOZEN ¥ 5,600

季節の前菜二種
Appetizer

御造り二種
Sashimi

海老と季節野菜の天婦羅
Tempura

岡山県産牛フィレ肉 陶板焼き ジャポネソース
Okayama-produced diced fillet steak with japone sauce

太刀魚の杉板焼き
Grilled hairtail

南瓜月見饅頭
Pumpkin steamed bun

岡山寿司
Okayama sushi

茶碗蒸し
Savory egg custard

吸物 香物 和菓子
Suimono, 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。

- Course Meal -

ディナーコース

DINNER MEAL

¥ 6,100

太刀魚のフリット

Hairtail frit

美星三元豚珍甘もも肉のハム 自家製ビーツドレッシングの彩り

湯原温泉湯けむり地鶏のまるごとテリーヌ

タスマニアマスタード添え

岡山県産牛トリッパのトマト煮込み

パルジャーノ・レッジャーノがけ

“Bisei TONCHINKAN” Pork Rare Sweet Thigh Ham

Homemade beetroot dressing for color

“Yubara ONSEN” Steam Chicken Whole Terrine

Served with Tasmanian mustard

Okayama-beef tripe stewed in tomato sauce

Garnished with Parmesan and Reggiano

本日のスープ

·soup of the day

- メインディッシュを下記より1品お選びください -

- Please choose one -

金目鯛のムニエル

バルサミコ風味のケッカソース

Red sea bream meuniere

Balsamic checca sauce

岡山県産牛フィレステーキ 建部ヨーグルトのディップソース

+ ¥1,000

OKAYAMA-produced fillet steak with TAKEBE yogurt dipping sauce

フルコース + ¥3,000

Fish and Meat

パンまたはライス

Bread or Rice

本日のデザート

Dessert of the day

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

※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。

中華コース

-Chinese course-

17:00~20:00

当ホテル自慢の本格中華を
コース料理でご堪能ください。

予約制 (当日11時までのご予約)

お一人様¥10,000

彩り前菜五種盛り

クラゲの頭 甘酢大根 甘酢胡瓜 蒸し鶏
特製焼豚 牛タンやわらか煮

・Jellyfish Head ・Sweet and Sour Radish ・Sweet and Sour Cucumber
・Steamed Chicken ・Special Roast Pork ・Softly Simmered Beef Tongue

中華風鯛の刺身

・Chinese Style Sea Bream Sasimi

カニ身入りフカヒレスープ

・Shark fin Soup with Crab Meat

ホタテ貝柱と黄韭の炒め

・Stir-fried Scallops and Yellow Chives

【セイロ入り】

青ニラ万頭 小籠包

・Green Chive Bun ・Xiaolongbao

大海老のチリソース煮込み 豆苗添え

・Braised Shrimp in Chili Sauce with Pea Sprouts

牛ロースの黒胡椒ソース

・Beef Loin with Black Pepper Sauce

XO醬チャーハン

・XO Sauce Fried Rice

本日のデザート

・Dessert

コーヒーまたは紅茶

・Coffee or Tea

※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。

デザート

DESSERT MENU

濃厚チーズケーキセット

Cheese cake set

クリームチーズ・生クリーム・卵黄のkok
とサワークリームの軽さを合わせ濃厚
かつなめらかな味わいが特徴。

ドリンクセット with drink	¥1,000
食後のセット with meal	¥750
チーズケーキ単品 a la carte	¥550

特製レモンケーキセット

Lemon cake set

はちみつとアーモンドパウダーを使用。生地には爽やかなレモンの風味を合わせ、レモンのフォンダンとコンポートをトッピング。

ドリンクセット with drink	¥900
食後のセット with meal	¥700
レモンケーキ単品 a la carte	¥500

トラディショナルケーキセット

Signature cake set

バターケーキを基にミルクのうまみを加え、自家製ドライフルーツのラム酒漬けをたっぷり使用。イチジク・アプリコット・クランベリー・ナッツをデコレーションした特別なケーキ。

ドリンクセット with drink	¥1,000
食後のセット with meal	¥750
ケーキ単品 a la carte	¥550

※上記価格には全て消費税が含まれています。Tax included.
※食材の入荷状況により内容を変更する場合があります。

Dessert & Drink Menu

フロースンフラペチーノ(イチゴ/マンゴー/抹茶) Frappuccino	¥750
氷カフェ(コーヒー/ココア) Special iced latte/cocoa	¥750
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	¥750
ミルク(HOT/ICE) Milk	¥850
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

国産牛ハンバーグ Domestically-produced beef hamburg steak	(899kcal)	
ビーフカレー Beef curry	(843kcal)	
チキンインドカレー Chicken curry	(857kcal)	
お子様ランチ Kids meal	(730kcal)	
クラシックオムライス Rice omelet	(720kcal)	
ヒレカツ膳 Porkfilet cutlet combo	(1,034kcal)	
カツ重 Deep fried pork cutlet on rice	(964kcal)	
国産うな重 Domestically-produced una-juu	(922kcal)	
ビフテキ丼 Beefsteak Bowl	(797kcal)	
晴寿司 Hare sushi	(708kcal)	
岡山県産奈義牛のスマールカットステーキ Sliced NAGI beef steak	(690kcal)	
月見御膳 TUKIMI GOZEN	(845kcal)	
ディナーフルコース Dinner course meal (fish and meat)	(1,006kcal)	
ミートディナー Dinner course meal (meat)	(1,120kcal)	
フィッシュディナー Dinner course meal (fish)	(906kcal)	
濃厚チーズケーキ Cheese cake	(358kcal)	
特製レモンケーキ Lemon cake	(317kcal)	