



12月おすすめ和膳  
-Monthly Japanese Meal-

和膳～山茶花～

SAZANKA

¥ 8,000

-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

和牛ロースすき焼き

Wagyu beef loin sukiyaki

鰯の照り焼き

Yellowtail teriyaki

岡山寿司

Sushi

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。

12月おすすめディナーコース  
- SPECIAL DINNER MENU -

- ◆フィッシュディナー (メイン料理①) ¥7,000
- ◆ミートディナー (メイン料理②) ¥8,000
- ◆ディナーフルコース (メイン料理①+②) ¥10,000

*Amuse*

日生産牡蠣とオリーブ地鶏のグラティネ  
Freshly Produced Oysters and Olive Chicken Gratine

*Herb d'oeuvre*

自家製スモークサーモンとリコッタチーズのタルト仕立て  
セミドライトマトとシャンパンゼリー  
黒豚ロースハム シャンピニオンソース  
Homemade smoked salmon and ricotta cheese tart  
Semi-dried tomatoes and champagne jelly  
Black pork loin ham with champignon sauce

*Soup*

根菜のポタージュ パイ包み  
Root vegetable potage wrapped in pie

*Poisson*

メイン料理①〈魚〉 オマール海老のガレットと矢掛町産ほたる米の焼きリゾット  
ミルフィーユ仕立て アメリケーヌソース  
Lobster galette and grilled Yakage firefly rice risotto  
Millefeuille with American sauce

*Viande*

メイン料理②〈肉〉 岡山県産牛フィレスステーキ マデラソース  
北海道産キタアカリのマッシュポテトとほうれん草のクリーム煮添え  
Fillet steak from Okayama prefecture with Madera sauce  
Hokkaido Kitaakari mashed potatoes and creamed spinach

*Pain*

パンまたはライス  
Bread or Rice

*Desert*

クリスマスデザート  
Christmas dessert

*Cafe*

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

セットメニュー  
- Combination MENU -

国産牛ハンバーグ (230 g) ¥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

・Soup ·Salad

・Original demi-glace sauce

ホテル伝統の特製デミグラスソース

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

※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。

セットメニュー  
- Combination MENU -

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  
・茶碗蒸し ・吸物 ・御飯 ・香物  
・Savory egg custard ・suimono ・rice  
岡山県産ピーチポーク使用 とってもジューシーです

カツ重 ¥1,900  
Deep fried pork cutlet on rice  
・吸物 ・茶碗蒸し ・香物  
・suimono ・Savory egg custard  
岡山県産豚と美星町産卵使用のあんが絶品です

# 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・卵黄のコクとサワーcream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	¥1,000
食後のセット	with meal	¥750
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

フローズンフラペチーノ (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	¥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

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モールカットステーキ Sliced NAGI beef steak	(690kcal)	
御膳 GOZEN	(935kcal)	
ディナーフルコース Dinner course meal (fish and meat)	(1,220kcal)	
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)	