

## おすすめ和膳 -Japanese Meal-

## 和膳 ~玉櫛笥~

TAMAKUSHIGE

¥ 5,000

-お品書き-

季節の前菜四種 Appetizer

御造り二種 Sashimi

海老と帆立の天婦羅 Tempura

岡山県産牛リブロースステーキ すりおろし野菜のソース Okayama Prefecture ribeye steak Grated vegetable sauce

アトランティックサーモンの柚子味噌焼き Grilled Atlantic Salmon with Yuzu Miso

季節御飯 Rice

茶碗蒸し Savory egg custard

> 吸物 suimono

香物

和菓子 Japanese sweets

#### おすすめランチコース - SPECIAL LUNCH MENU -

◇フィッシュランチ
◇ミートランチ
◇ランチフルコース

(メイン料理①) ¥4,500 (メイン料理②) ¥5,500 (メイン料理①+②) ¥6,500

Hors d'oeuvre

ほたるいか、海老、菜の花のアーリオ・オーリオ 豚珍甘ベーコンと南瓜のキッシュ

Firefly squid, shrimp and rape blossom aglio e olio Pork bacon and pumpkin quiche

> Soup 本日のポタージュ Today's Potage

> > Poisson

メイン料理①〈魚〉 金目鯛のムニエル ディル風味のブールブランソース Red sea bream meuniere with dill-flavored beurre blanc sauce

Viande

メイン料理②〈肉〉 岡山県産牛リブロースステーキ 柑橘風味のジャポネソース Okayama prefecture beef ribeye strak with citrus-flavored Japonaise sauce

Pane

パンまたはライス Bread or Rice

Desert

期間限定 オリジナル アソートデザート

Assorted desserts

でが 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

¥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

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

国産うな重

¥5,600

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

¥3,300

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 酢もオリジナルのものを使用しています

## 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

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

¥1,950

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)	¥850

Non alcoholic sparkling wine

# 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)	S. M. O.
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)	<u>&amp;</u>
岡山県産奈義牛のスモールカットステーキ Sliced NAGI beef steak	(690kcal)	<u>is</u> # [
国産牛ハンバーグ Domestically-produced beef hamburg steak	(899kcal)	<b>&amp; *</b>
晴寿司と天婦羅膳 Hare sushi and Tempura	(816kcal)	<b>8</b> ₩ <b>1 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3</b>
奈義ビーフステーキカレー NAGI-beef curry	(848kcal)	<u>is</u> # [
チキンインドカレー Chicken curry	(857kcal)	6 M 6
お子様ランチ Kids meal	(730kcal)	\$\disp\  \big    \$\disp\    \$\dinp\    \$\disp\    \$\disp\    \$\dinp\    \$\dinp\    \$\disp\    \$\disp\    \$\disp\    \$\
御膳 GOZEN	(885kcal)	
ランチ lunch	(1060kcal)	& Marie Constitution of the Constitution of th
国産うな重 Domestically-produced una-juu	(922kcal)	