

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

スマ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

晴寿司(岡山寿司)と天婦羅膳 ¥ 3,200

Harezushi (Okayama 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

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

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

Lunch Menu 11:00~14:00

- Special -

玉鶴筍御膳 TAMAKUSHIGE GOZEN ¥ 5,000

・季節の前菜二種 ・御造り二種 ・海老と帆立の天婦羅

・岡山県産牛リブロース 柚子味噌焼

・寒鯉の照り焼き ・茶碗蒸し

・鶏十目御飯 ・吸物 ・香物 ・和菓子

Appetizer, Sashimi, Tempura

Okayama-produced rib roast with Citron miso Grilled

Yellowtail teriyaki, Savory egg custard

Chiken and root vegetables mixd rice, Suimono, Japanese sweets

- Course Meal -

Xmasランチコース SPECIAL LUNCH MEAL ¥ 4,500

本日の鮮魚のタルタル ナターレ仕立て

森林鶏胸肉のポシェ 生ハム大葉巻き

セミドライトマト入り シャンパンゼリー

Fresh fish tartare natale tailoring

Poached chicken breast Raw ham and macrophyll tenders

Semi-dried tomatoes champagne jelly

根菜のポタージュ

Root vegetable potage soup

- 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 -

サーモンのムニエル アンチョビと春菊のクリームソース
Salmon meuniere Anchovies and Crown daisy cream sauce

岡山県産牛ヒレステーキ マデラソース + ¥500
Okayama-produced fillet steak madeira sauce

フルコース + ¥2,000
Fish and Meat

パンまたはライス
Bread or Rice

Xmasデザート
Christmas 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。

Dinner Menu 17:00~19:30

- Special -

玉鶴筍御膳 TAMAKUSHIGE GOZEN ¥ 6,000

・季節の前菜二種 ・御造り二種 ・海老と帆立の天婦羅
・熟豊和牛ヒレ柚子味噌陶板焼
・寒鯉の照り焼き ・茶碗蒸し
・蟹万頭 みぞれあんかけ
・岡山寿司 ・吸物 ・香物 ・和菓子
Appetizer, Sashimi, Tempura
Wagyu fillet with Citron miso Ceramic grilled
Yellowtail teriyaki, Savory egg custard
Crab manju Starchy sauce
Okayama Sushi, Suimono, Japanese sweets

- Course Meal -

Xmasディナーコース SPECIAL DINNER MEAL ¥ 7,000

水牛モツツアレラチーズのフリット
Buffalo mozzarella cheese frit

本日の鮮魚のタルタル ナターレ仕立て
森林鶏胸肉のポシェ 生ハム大葉巻き
セミドライトマト入り シャンパンゼリー
Fresh fish tartare natale tailoring
Poached chicken breast Raw ham and macrophyll tenders
Semi-dried tomatoes champagne jelly

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

- 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 -

オマール海老のテルミドール
Lobster thermidor

熟豊和牛ヒレステーキ マデラソース キタアカリのマッシュポテト添え + ¥1,000
Wagyu beef fillet steak madeira sauce served with mashed potatoes

フルコース + ¥3,000
Fish and Meat

パンまたはライス
Bread or Rice

Xmasデザート
Christmas 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。

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
国産ビール(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