



おすすめ和膳  
-Japanese Meal-

和膳～姫～

HIME

¥ 6,000

-お品書き-

季節の前菜三種  
Appetizer

御造り二種  
Sashimi

海老・穴子・連島牛蒡の天ぷら  
Tempura

アトランティックサーモンの西京焼き  
Grilled Atlantic Salmon in Saikyo Style

岡山県産フィレスステーキ 陶板焼き  
Okayama Prefecture fillet steak, teppanyaki

茶碗蒸し  
Savory egg custard

海老蓮根万頭 みぞれあんかけ  
Shrimp and lotus root bun with shaved Mizore sauce

岡山寿司  
Okayama Sushi

吸物  
suimono

香物

和菓子  
Japanese sweets

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)	¥9,000

*Amuse*

邑久牡蠣のグラティナート

Oku oyster gratinato

*Hors d'oeuvre*

大山鶏・牛窓シャンピニオン・ピスタチオのテリーヌ

海老と菜の花のアーリオ・オーリオ

季節野菜のロースト バルサミコマリネ

Daisen chicken, ushimado mushrooms, and pistachio terrine

Shrimp and rape blossom aglio e olio

Seasonal roast with balsamic marinade

*Soup*

季節のポタージュ

Seasonal potage

*Poisson*

メイン料理①〈魚〉アトランティックサーモンとオマール海老のムニエル

瀬戸内レモンのブルノワゼットソース

Atlantic salmon and lobster meuniere

Setouchi lemon beurre noisette sauce

*Viande*

メイン料理②〈肉〉岡山県産牛フィレステーキ

建部ヨーグルトのギリシャ風ソース

Okayama beef fillet steak

Takebe yogurt Greek sauce

*Pain*

パンまたはライス

Bread or Rice

*Dessert*

自家製ガトー・オ・ショコラ 黒胡椒のアクセント

バニラアイス添え

Homemade chocolate gateau with black pepper accents

Served with vanilla ice cream

*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) ￥3,500

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

チキンインドカレー ￥2,500

Chicken curry

・ スープ ・ サラダ  
・ soup ・ Salad

ビーフカレー ￥2,300

Beef curry

・ スープ ・ サラダ  
・ soup ・ Salad

クラシックオムライス (チキン) ￥2,300

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 ￥2,200

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。

セットメニュー  
- Combination MENU -

国産うな重

¥6,000

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

¥5,500

スモールカットステーキ (フィレ-Fillet-150g)

Sliced NAGI beef steak

- ・茶碗蒸し
- ・季節の御飯
- ・小鉢
- ・吸物
- ・香物
- ・デザート
- ・Savory egg custard
- ・rice
- ・side dish
- ・dessert

ビフテキ丼

¥3,800

Beefsteak bowl

- ・サラダ
- ・茶碗蒸し
- ・香物
- ・吸物
- ・Salad
- ・Savory egg custard
- ・suimono

晴寿司と天婦羅膳(岡山寿司)

¥3,700

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)

¥2,700

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

¥2,300

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

※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。

# 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	¥1,200
食後のセット	with meal	¥1,000
チーズケーキ単品	a la carte	¥700

## 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	¥1,200
食後のセット	with meal	¥1,000
レモンケーキ単品	a la carte	¥700

## 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	¥1,200
食後のセット	with meal	¥1,000
ケーキ単品	a la carte	¥700

※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

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	(845kcal)	   
ディナーフルコース Dinner course meal (fish and meat)	(1,120kcal)	   
ミートディナー Dinner course meal (meat)	(1,006kcal)	  
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)	 