



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

瀬戸内レモンのブー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

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
スマ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 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・ナツ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

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 hamburger 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)	
カツ丼 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トカットステーキ 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)	