



12/26～1/31まで

※1/1～1/4を除く

おすすめ和膳  
-Japanese Meal-

和膳～玉櫛筈～

TAMAKUSHIGE

¥ 5,000

-お品書き-

季節の前菜四種  
Appetizer

御造り二種  
Sashimi

海老と帆立の天ぷら  
Tempura

岡山県産リブロースステーキ  
山葵卸しソース 黄ニラ添え  
Okayama Prefecture ribeye steak  
Wasabi sauce and yellow chives

鮒の照り焼き  
Yellowtail teriyaki

季節御飯  
Seasonal rice

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。

おすすめランチコース  
- SPECIAL LUNCH MENU -

◆フィッシュランチ	(メイン料理①)	¥5,000
◆ミートランチ	(メイン料理②)	¥6,000
◆ランチフルコース	(メイン料理①+②)	¥7,000

*Hors d'œuvre*

自家製スモークサーモンとクリームチーズのカルパッチョ仕立て  
豚珍甘ポーク・金時人参・連島牛蒡のパテドカンパニュ

Homemade smoked salmon and cream cheese carpaccio  
Pork, red kidney carrot, and Tsurajima burdock pate de campagne

*Soup*

本日のポタージュ  
Today's potage

*Poisson*

メイン料理①〈魚〉瀬戸内産真鯛のボワレ  
オマール風味のアメリカヌソース  
Pan-fried red sea bream from Setouchi  
Lobster-flavored American sauce

*Viand*

メイン料理②〈肉〉岡山県産牛リブロースステーキ  
ジャポンヌソース 柚子こしょう添え  
Okayama beef rib loin steak  
Japonais sauce with yuzu pepper

*Pain*

パンまたはライス  
Bread or Rice

*Desert*

クレームブリュレとピスタチオアイスクリーム  
Creme brulee and pistachio ice cream

*Café*

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

**国産うな重**

Domestically-produced una-juu(eel rice box)

- ・吸物    •茶碗蒸し
- ・suimono    •Savory egg custard

¥5,600

**岡山県産奈義牛の**

**スマートカットステーキ (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

¥5,100

**晴寿司と天婦羅膳**

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

¥3,300

**国産牛ハンバーグ(230g)**

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

¥3,100

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

プレミアムカツサンド ※ソースをお選びください ¥1,700

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

※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。

## 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

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)	
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)	
岡山県産奈義牛のスマートカットステーキ Sliced NAGI beef steak	(690kcal)	
国産牛ハンバーグ Domestically-produced beef hamburg steak	(899kcal)	
晴寿司と天婦羅膳 Hare sushi and Tempura	(816kcal)	
奈義ビーフステーキカレー NAGI-beef curry	(848kcal)	
チキンインドカレー Chicken curry	(857kcal)	
お子様ランチ Kids meal	(730kcal)	
御膳 GOZEN	(831kcal)	
ランチ lunch	フイッシュ(889kcal) ミート(989kcal) フルコース(1,220kcal)	
国産うな重 Domestically-produced una-juu	(922kcal)	



お正月メニュー

1/1～1/4まで

おすすめ和膳  
-Japanese Meal-

和膳～玉櫛筈～

TAMAKUSHIGE

¥ 5,000

-お品書き-

季節の前菜四種  
Appetizer

御造り二種  
Sashimi

海老と帆立の天ぷら  
Tempura

岡山県産リブロースステーキ  
山葵卸しソース 黄ニラ添え  
Okayama Prefecture ribeye steak  
wasabi sauce and yellow chives

鮒の照り焼き  
Yellowtail teriyaki

季節御飯  
Seasonal rice

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。

おすすめランチコース  
- SPECIAL LUNCH MENU -

◆フィッシュランチ	(メイン料理①)	¥5,000
◆ミートランチ	(メイン料理②)	¥6,000
◆ランチフルコース	(メイン料理①+②)	¥7,000

*Hors d'œuvre*

自家製スモークサーモンとクリームチーズのカルパッチョ仕立て  
豚珍甘ポーク・金時人参・連島牛蒡のパテドカンパニュ

Homemade smoked salmon and cream cheese carpaccio  
Pork, red kidney carrot, and Tsurajima burdock pate de campagne

*Soup*

本日のポタージュ  
Today's potage

*Poisson*

メイン料理①〈魚〉瀬戸内産真鯛のボワレ  
オマール風味のアメリカヌソース  
Pan-fried red sea bream from Setouchi  
Lobster-flavored American sauce

*Viand*

メイン料理②〈肉〉岡山県産牛リブロースステーキ  
ジャポンヌソース 柚子こしょう添え  
Okayama beef rib loin steak  
Japonais sauce with yuzu pepper

*Pain*

パンまたはライス  
Bread or Rice

*Desert*

クレームブリュレとピスタチオアイスクリーム  
Creme brulee and pistachio ice cream

*Café*

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

**国産うな重**

Domestically-produced una-juu(eel rice box)

・吸物   ・茶碗蒸し  
·suimono ·Savory egg custard

¥5,600

**岡山県産奈義牛の**

**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

¥5,100

**晴寿司と天婦羅膳**

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

¥3,300

**国産牛ハンバーグ(230g)**

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

¥3,100

**お子様ランチ**

Kids meal      ※12歳以下限定 Under 12years old only

・オレンジジュース   ・デザート  
Orange juice · dessert

¥1,950

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

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)	  
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)	  
岡山県産奈義牛のスマートカットステーキ Sliced NAGI beef steak	(690kcal)	  
国産牛ハンバーグ Domestically-produced beef hamburg steak	(899kcal)	   
晴寿司と天婦羅膳 Hare sushi and Tempura	(816kcal)	   
お子様ランチ Kids meal	(730kcal)	   
御膳 GOZEN	(831kcal)	  
ランチ lunch	フイッシュ(889kcal) ミート(989kcal) フルコース(1,220kcal)	  
国産うな重 Domestically-produced una-juu	(922kcal)	  