



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

海老と帆立の天ぷら
Tempura

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

鰯の照り焼き
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'oeuvre

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ーニュ

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〉 瀬戸内産真鯛のポワレ
オマール風味のアメリケーヌソース
Pan-fried red sea bream from Setouchi
Lobster-flavored American sauce

Viande

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

Pain

パンまたはライス
Bread or Rice

Dessert

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

Coffee

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

￥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の 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

NAGI-beef curry

- ・ サラダ付き
- ・salad

¥2,700

チキンインドカレー

Chicken curry

- ・ サラダ付き
- ・salad

¥2,150

プレミアムカツサンド ※ソースをお選びください

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

¥1,700

お子様ランチ ※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

¥1,950

※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モールカットステーキ 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	フィッシュ(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

海老と帆立の天ぷら
Tempura

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

鰯の照り焼き
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'oeuvre

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ーニュ

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〉 瀬戸内産真鯛のポワレ
オマール風味のアメリケーヌソース
Pan-fried red sea bream from Setouchi
Lobster-flavored American sauce

Viande

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

Pain

パンまたはライス
Bread or Rice

Dessert

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

Coffee

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

￥5,600

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

￥5,100

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

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の 酢もオリジナルのものを使用しています

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

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。

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

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モールカットステーキ 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	フィッシュ(889kcal) ミート(989kcal) フルコース(1,220kcal)	  
国産うな重 Domestically-produced una-juu	(922kcal)	  