



ランチメニュー

おすすめ和膳
-Japanese Meal-

和膳 ～姫～

HIME

¥ 5,000

-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

岡山県産牛リブロースステーキ
柚子胡椒風味のジャポネソース
Okayama beef rib loin steak
Yuzu pepper flavored Japonesauce

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

季節御飯
Seasonal rice

茶碗蒸し
Savory egg custard

吸物
suimono

香物

和菓子
Japanese sweets

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)	¥4,000
◆ミートランチ	(メイン料理②)	¥5,000
◆ランチフルコース	(メイン料理①+②)	¥6,000

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 バルサミコモマリネ
Daisen chicken, Ushimado mushrooms, and pistachio terrine
Shrimp and rape blossom aglio e olio
Roasted seasonal vegetables 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のムニエル
瀬戸内レモンのブルノワゼットソース
Atlantic salmon meuniere
Setouchi lemon beurre noisette sauce

Vand

メイン料理②〈肉〉 岡山県産牛リブロースステーキ
建部ヨーグルトのギリシャ風ソース
Okayama beef rib loin steak
Takebe yogurt Greek sauce

Pain

パンまたはライス
Bread or Rice

Desert

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 gâteau with black pepper accents
Served with vanilla 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) 220g ￥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 ¥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)	 卵	 小麦	 乳	
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)	 卵	 小麦	 乳	
岡山県産奈義牛のスモールカットステーキ Sliced NAGI beef steak	(690kcal)	 卵	 小麦	 乳	
国産牛ハンバーグ Domestically-produced beef hamburger steak	(899kcal)	 卵	 小麦	 乳	
晴寿司と天婦羅膳 Hare sushi and Tempura	(816kcal)	 卵	 小麦	 乳	 エビ
奈義ビーフステーキカレー NAGI-beef curry	(848kcal)	 卵	 小麦	 乳	
チキンインドカレー Chicken curry	(857kcal)	 卵	 小麦	 乳	
お子様ランチ Kids meal	(730kcal)	 卵	 小麦	 乳	 エビ
御膳 GOZEN	(831kcal)	 卵	 小麦	 エビ	
ランチ lunch	フィッシュ(889kcal) ミート(989kcal) フルコース(1,220kcal)	 卵	 小麦	 乳	
国産うな重 Domestically-produced una-juu	(922kcal)	 卵	 小麦	 エビ	

