



おすすめ和膳  
-Japanese Meal-

和膳 ～かぐや～

Kaguya

¥ 5,000

-お品書き-

季節の前菜三種  
Appetizer

御造り二種  
Sashimi

海老と鰯の天婦羅  
Tempura

県産牛リブロースしゃぶしゃぶ  
おろし塩ポン酢  
Local beef rib roast shabu-shabu  
Daikon radish and ponzu sauce

鰻の蒲焼き  
Grilled eel

季節御飯  
Seasonal rice

冷製茶碗蒸し  
Cold 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。当店のお米は岡山県産コシヒカリを使用しています。

おすすめランチコース  
- SPECIAL LAUNCH 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*

小海老とブロッコリーのアーリオ・オーリオ  
低温調理した森林どり胸肉の生ハム巻き 建部ヨーグルトソース  
Shrimp and Broccoli Aglio e Olio  
Low-temperature cooked forest chicken breast wrapped in prosciutto with  
Takebe yogurt sauce

*Soup*

本日の冷製ポタージュ  
Today's Cold Potage

*Poisson*

メイン料理①〈魚〉 鰯のポワレ 四種の魚介のトマトラグーソース  
矢掛ほたるリゾット添え  
Pan-fried Spanish mackerel with four kinds of seafood in tomato ragout sauce  
Yakage firefly with risotto

*Viand*

メイン料理②〈肉〉 岡山県産牛リブロースステーキ  
バルサミコ風味の赤ワインソース  
Okayama beef ribeye steak  
Balsamic red wine sauce

*Pain*

パンまたはライス  
Bread or Rice

*Desert*

デザートプレート  
Deserts

*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

岡山県産奈義牛の

￥5,100

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

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

国産うな重

￥5,600

Domestically-produced una-juu(eel rice box)

・吸物 　・冷製茶碗蒸し  
·suimono ·Cold Savory egg custard

晴寿司と天婦羅膳

￥3,300

Hare sushi and Tempura

・吸物 　・冷製茶碗蒸し  
·suimono ·Cold 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

※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。当店のお米は岡山県産コシヒカリを使用しています。

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 ￥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。当店のお米は岡山県産コシヒカリを使用しています。

## Dessert & Drink Menu

フローズンフラペチーノ (イチゴ/マンゴー/抹茶)	Frappuccino	¥750
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)	

