



11/17～12/25まで

おすすめ和膳
-Japanese Meal-

和膳～山茶花～
SAZANNKA

¥ 6,000

-お品書き-

季節の前菜三種
Appetizer

御造り二種
Sashimi

海老とわかさぎの天ぷら
Tempura

アトランティックサーモンの柚子味噌焼き
Atlantic salmon grilled with yuzu miso

和牛ロースすき焼き
Wagyu beef loin sukiyaki

茶碗蒸し
Savory egg custard

岡山寿司
Okayama Sushi

吸物

香物

和菓子
Japanese sweets

クリスマスディナーコース
- Christmas DINNER MENU -

- ◆フィッシュディナー (メイン料理①) ¥8,000
- ◆ミートディナー (メイン料理②) ¥9,000
- ◆ディナーフルコース (メイン料理①+②) ¥10,000

Amuse

邑久町産牡蠣のフリット
Oku Town oyster frits

Hois d'oeuvre

自家製スモークサーモンとアボカドのタルタル仕立て
紅茶鴨のローストと白葱のエチュベ シャンピニオンソース
ハモンセラーノ・無花果・リコッタチーズのブルスケッタ
Homemade smoked salmon and avocado tartare
Roasted duck with white onion etouffee and champignon sauce
Serrano Jamon, Fig and Ricotta Bruschetta

Soup

連島牛蒡のポタージュ パイ包み
Tsurejima burdock root potage wrapped in pie

Poisson

メイン料理①〈魚〉 鱈とオマール海老のブイヤベース仕立て
ルイユソース添え
Cod and lobster bouillabaisse with rouille sauce

Vande

メイン料理②〈肉〉 奈義牛フィレステーキ マデラソース
Nagi beef fillet steak with Madeira sauce

Pain

パンまたはライス
Bread or Rice

Desert

ミニ ブッシュドノエル
Mini Buche de Noel

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) ￥3,100

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

ビーフカレー ￥2,000

Beef curry

・ スープ ・ サラダ
・ soup ・ Salad

チキンインドカレー ￥2,150

Chicken curry

・ スープ ・ サラダ
・ soup ・ Salad

クラシックオムライス (チキン) ￥1,900

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 ￥1,950

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

¥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

ビフテキ丼

¥3,600

Beefsteak bowl

- ・サラダ
- ・茶碗蒸し
- ・香物
- ・吸物
- ・Salad
- ・Savory egg custard
- ・suimono

晴寿司(岡山寿司)

¥2,500

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の 酢もオリジナルのものを使用しています

ヒレカツ膳 (100g)

¥2,300

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

¥1,900

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

国産牛ハンバーグ Domestically-produced beef hamburg 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)	  
カツ重 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モールカットステーキ 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)	 



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

¥ 6,000

-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

鰯の照り焼き
Yellowtail teriyaki

岡山県産フィレステーキ 山葵卸しソース 黄韭添え
Okayama Prefecture fillet steak with wasabi sauce and yellow chives

茶碗蒸し
Savory egg custard

季節の蒸しもの
Seasonal steamed dishes

岡山寿司
Okayama Sushi

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) ¥8,000
- ◆ミートディナー (メイン料理②) ¥9,000
- ◆ディナーフルコース (メイン料理①+②) ¥10,000

Amuse

豚珍甘ポークボロネーゼのブルスケッタ
Pork Bolognese Bruschetta

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・連島ごぼう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〉オマール海老と牡蠣のグラタン
Lobster and oyster gratin

Viande

メイン料理②〈肉〉 岡山県産フィレステーキ
ジャポネソース 柚子こしょう添え
Okayama Prefecture fillet 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

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 ・ コーヒー又は紅茶
・ 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

※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。

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

スモ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の 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

国産牛ハンバーグ Domestically-produced beef hamburg 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)	  
カツ重 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モールカットステーキ 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)	 



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

¥ 6,000

-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

鰯の照り焼き
Yellowtail teriyaki

岡山県産フィレステーキ 山葵卸しソース 黄韭添え
Okayama Prefecture fillet steak with wasabi sauce and yellow chives

茶碗蒸し
Savory egg custard

季節の蒸しもの
Seasonal steamed dishes

岡山寿司
Okayama Sushi

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) ￥8,000
- ◆ミートディナー (メイン料理②) ￥9,000
- ◆ディナーフルコース (メイン料理①+②) ￥10,000

Amuse

豚珍甘ポークボロネーゼのブルスケッタ
Pork Bolognese Bruschetta

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・連島ごぼう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〉オマール海老と牡蠣のグラタン
Lobster and oyster gratin

Viande

メイン料理②〈肉〉岡山県産フィレステーキ
ジャポネソース 柚子こしょう添え

Okayama Prefecture fillet 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

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
 - ・ コーヒー又は紅茶
- ・soup of the day ·bread or rice ·coffee or tea

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

スモ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

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の 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

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

国産牛ハンバーグ Domestically-produced beef hamburg steak	(899kcal)	
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)	
国産うな重 Domestically-produced una-juu	(922kcal)	
晴寿司と天婦羅膳 Hare sushi	(816kcal)	
岡山県産奈義牛のスモールカットステーキ 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)	