

泉

SENSUI

水

TEPPANYAKI

泉水スペシャルコース～大峯山～

T Teppan Lunch and Dinner Grand Course - Oomineyama

玉子豆腐

うすい豆すり流し ホタルイカ

紅芯大根 穂紫蘇

Egg Tofu

Green Bean Soup, Firefly Squid, Japanese Watermelon Radish, Perilla

八寸盛り合わせ

Japanese Tasting Arrangement of 4 Traditional Amuse-Bouche

Created with an emphasis on early spring

伊勢海老のグリル

Grilled Japanese Ise Lobster

天ぷら盛り合わせ

Seasonal Tempura Assortment – 5 kinds

神石牛 (4~5 クラス) ロース (120g) または 和牛 A-5 フィレ (90g)

季節の焼き野菜

オニオンライス 牡蠣醤油と共に

Local Jinseki Hiroshima Wagyu Beef Loin (A4~A5 120g) or Wagyu Beef Fillet (A-5 90g)

Grilled Seasonal Vegetables

Onion Slices with Oyster Soy Sauce

にぎり3貫

または

ガーリックライス

Nigiri Style Sushi – 3 seasonal pieces

- Or -

Garlic Rice

香の物 赤出汁

Local Hiroshima Pickles, Red Miso Soup

オレンジのソルベ ハイビスカスのジュレ

Orange Sorbet, Hibiscus Jelly

¥30,000

Items will be changed daily based on market availability and seasonality.

All prices are inclusive of tax and service charge.

仕入れによって内容が異なる場合がございます 表示料金には税金・サービス料が含まれます。

鉄板 ランチメニュー 天上山

T Teppan Lunch - Tenjyozan

※平日限定10食

サラダ
Chef's Seasonal Salad

桜海老のポタージュ
海老のカダイフ巻きと共に
Sakura Shrimp Pottage
Shrimp rolled in Kataifi Crisp Noodles

和牛ロース (50g)
オニオンスライス 牡蠣醤油と共に 季節の焼き野菜
Wagyu Beef Loin (50g)
(10g 追加 Add 10g +¥550)
Onion Slices with Oyster Soy Sauce, Grilled Seasonal Vegetables

※下記のお肉に変更可能でございます。

・神石牛 (4~5 クラス) 50g に変更 +¥2500
Upgrade to Local Jinseki Hiroshima Wagyu Beef Loin (A4~A5) 50g
10g 追加 Add 10g +¥900

・和牛 A-4 フィレ 50g に変更 +¥2800
Upgrade to Wagyu Beef A-4 Fillet 50g
10g 追加 Add 10g +¥1100

・和牛 A-5 フィレ 50g に変更 +¥5500
Upgrade to Wagyu Beef A-5 Fillet 50g
10g 追加 Add 10g +¥1400

・神石牛 (4~5 クラス) フィレ 50g に変更 +¥6500
Upgrade to Local Jinseki Hiroshima Wagyu Beef Fillet (A4~A5) 50g
10g 追加 Add 10g +¥1600

白ご飯
香の物 赤味噌仕立て
White Rice
Local Hiroshima Pickles, Red Miso Soup

オレンジのソルベ ハイビスカスのジュレ
Orange Sorbet, Hibiscus Jelly

¥4,100

Items will be changed daily based on market availability and seasonality.

All prices are inclusive of tax and service charge.

仕入れによって内容が異なる場合がございます 表示料金には税金・サービス料が含まれます。

This course menu is not on discount.

こちらのコースメニューは割引対象外です。

鉄板 ランチメニュー 弥山

T Teppan Lunch - Misen

玉子豆腐
うすい豆すり流し ホタルイカ
紅芯大根 穂紫蘇
Egg Tofu
Green Bean Soup, Firefly Squid, Japanese Watermelon Radish, Perilla

桜海老のポタージュ
海老のカダイフ巻きと共に
Sakura Shrimp Pottage
Shrimp rolled in Kataifi Crisp Noodles

鯖の若竹蒸し
浅利と鮪だしの餡
Steamed Spanish Mackerel with First of the Season Bamboo Shoot and Seaweed
Thick Asari Clam and Bonito Dashi Sauce

和牛ロース (70g)
オニオンスライス ^{かき}牡蠣醤油と共に 季節の焼き野菜
Wagyu Beef Loin (70g)
Onion Slices with Oyster Soy Sauce, Grilled Seasonal Vegetables

※下記のお肉に変更可能でございます。

- ・ 神石牛 (4~5 クラス) 70g に変更 +¥2000
Upgrade to Local Jinseki Hiroshima Wagyu Beef Loin (A4~A5) 70g
10g 追加 Add10g +¥900
- ・ 和牛 A-4 フィレ 70g に変更 +¥3600
Upgrade to Wagyu Beef A-5 Fillet 70g
10g 追加 Add10g +¥1100
- ・ 和牛 A-5 フィレ 70g に変更 +¥6200
Upgrade to Wagyu Beef A-5 Fillet 70g
10g 追加 Add10g +¥1400
- ・ 神石牛 (4~5 クラス) フィレ 70g に変更 +¥7500
Upgrade to Local Jinseki Hiroshima Wagyu Beef Fillet (A4~A5) 70g
10g 追加 Add 10g +¥1600

白ご飯
香の物 赤味噌仕立て
White Rice
Local Hiroshima Pickles, Red Miso Soup
オレンジのソルベ ハイビスカスのジュレ
Orange Sorbet, Hibiscus Jelly

¥7,000

Items will be changed daily based on market availability and seasonality.

All prices are inclusive of tax and service charge.

仕入れによって内容が異なる場合がございます 表示料金には税金・サービス料が含まれます。

鉄板 ランチ&ディナー 冠山

Teppan Lunch and Dinner - Kanmuriyama

玉子豆腐

うすい豆すり流し ホタルイカ

紅芯大根 穂紫蘇

Egg Tofu

Green Bean Soup, Firefly Squid, Japanese Watermelon Radish, Perilla

鱈の若竹蒸し

浅利の出汁若芽餡

Steamed Spanish Mackerel with First of the Season Bamboo Shoot and Seaweed
Thick Asari Clam and Bonito Dashi Sauce

鮑とグリーンアスパラのグリル

生海苔ヴァンブランソース

Sautéed Japanese Abalone, Green Asparagus
Seaweed Vin Blanc Sauce

キャビア追加 ¥1,500

Add Caviar +¥1,500

紅茶のグラニテ

Black Tea Granite

和牛ロース (90g)

オニオンスライス ^{かき}牡蠣醤油と共に 季節の焼き野菜

Wagyu Beef Loin (90g)

Onion Slices with Oyster Soy Sauce, Grilled Seasonal Vegetables

※下記のお肉に変更可能でございます。

・神石牛 (4~5 クラス) 90g に変更 +¥2500

Upgrade to Local Jinseki Hiroshima Wagyu Beef Loin (A4~A5) 90g
10g 追加 Add10g +¥900

・和牛 A-4 ファイル 70g に変更 +¥2600

Upgrade to Wagyu Beef A-4 Fillet 70g
10g 追加 Add10g +¥1100

・和牛 A-5 ファイル 70g に変更 +¥5200

Upgrade to Wagyu Beef A-5 Fillet 70g
10g 追加 Add10g +¥1400

・神石牛 (4~5 クラス) ファイル 70g に変更 +¥6500

Upgrade to Local Jinseki Hiroshima Wagyu Beef Fillet (A4~A5) 70g
10g 追加 Add 10g +¥1600

白ご飯

香の物 赤味噌仕立て

White Rice

Local Hiroshima Pickles, Red Miso Soup

オレンジのソルベ ハイビスカスのジュレ

Orange sorbet, Hibiscus jelly

¥11,000

Items will be changed daily based on market availability and seasonality.

All prices are inclusive of tax and service charge.

仕入れによって内容が異なる場合がございます 表示料金には税金・サービス料が含まれます。

泉水セレクト 冠山 ペアリングワイン

Sommelier's Wine Pairing for Kanmuriyama

ランダースアッカー ゾンネンシュトゥール ジルヴァーナー シュテアライン
Randersacker Sonnenstuhl Silvaner Storrlein & Krenig – Franken, Germany – White Wine

シャブリ プルミエクリュ ボーロワ
Chablis 1er Cru Beauroy – Burgundy Chablis, France – White Wine

マグノリア ヒル カベルネ ソーヴィニヨン カリフォルニア アメリカ
Magnolia Hill Cabernet Sauvignon – California, USA – Red Wine

¥6,000

Items will be changed daily based on market availability and seasonality.

All prices are inclusive of tax and service charge.

仕入れによって内容が異なる場合がございます 表示料金には税金・サービス料が含まれます。

鉄板 ランチ&ディナー 道後山

T Teppan Lunch and Dinner - Dogosan

玉子豆腐

うすい豆すり流し ホタルイカ

紅芯大根 穂紫蘇

Egg Tofu

Green Bean Soup, Firefly Squid, Japanese Watermelon Radish, Perilla

和牛ロースの若竹煮

Slow Cooked Wagyu Loin with First of the Season Bamboo Shoot and Seaweed

Dashi Soup

オマール海老のグリル

広島県産八朔とピンクグレープフルーツのソース

レモンクリームソース二種のソース

Grilled Lobster

Hiroshima Hassaku Citrus and Pink Grapefruit Sauce

Lemon Cream Sauce

紅茶のグラニテ

Black Tea Granite

和牛 A-4 フィレ肉 (70g) または 神石牛 (4~5 クラス) ロース (90g)

オニオンライス 牡蠣^{かき}醤油と共に 季節の焼き野菜

Wagyu Beef A-4 Fillet (70g) or Local Jinseki Hiroshima Wagyu Beef Loin (A4~A5 90g)

Onion Slices with Oyster Soy Sauce, Grilled Seasonal Vegetables

※下記のお肉に変更可能でございます。

・和牛 A-5 フィレ 70g に変更 +¥3000

Upgrade to Wagyu Beef A-5 Fillet 70g

10g 追加 Add 10g +¥1400

・神石牛 (4~5 クラス) フィレ 70g に変更 +¥4000

Upgrade to Local Jinseki Hiroshima Wagyu Beef Fillet (A4~A5) 70g

10g 追加 Add 10g +¥1600

ガーリックライス

香の物 赤味噌仕立て

Garlic Rice

Local Hiroshima Pickles, Red Miso Soup

クレープシュゼット

練乳アイス 苺とフランボワーズのソース

Crepe Suzette

Condensed Milk Ice Cream with Strawberry and Raspberry Sauce

¥16,500

Items will be changed daily based on market availability and seasonality.

All prices are inclusive of tax and service charge.

仕入れによって内容が異なる場合がございます 表示料金には税金・サービス料が含まれます。

泉水セレクト 道後山 ペアリングワイン

Sommelier's Wine Pairing for Dougosan

トリエンヌ IGP メデュテラネ ロゼ
IGP Mediterranee Trienne Rose – Provence, France – Rose Wine

ローリー ガスマン リースリング
Rolly Gassmann Riesling – Alsace, France – White Wine

マグノリア ヒル カベルネ ソーヴィニヨン カリフォルニア アメリカ
Magnolia Hill Cabernet Sauvignon – California, USA – Red Wine

¥7,000

Items will be changed daily based on market availability and seasonality.

All prices are inclusive of tax and service charge.

仕入れによって内容が異なる場合がございます 表示料金には税金・サービス料が含まれます。

鉄板 デイナー 黄金山

T Teppan Lunch and Dinner Ogonzan

玉子豆腐

うすい豆すり流し ホタルイカ

紅芯大根 穂紫蘇

Egg Tofu

Green Bean Soup, Firefly Squid, Japanese Watermelon Radish, Perilla

和牛ロースの若竹煮

Slow Cooked Wagyu Loin with First of the Season Bamboo Shoot and Seaweed
Dashi Soup

鮑とグリーンアスパラのグリル

生海苔ヴァンブランソース

Sautéed Japanese Abalone, Green Asparagus
Seaweed Vin Blanc Sauce

伊勢海老のグリル

広島県産八朔とピンクグレープフルーツのソース

レモンクリームソースの二種のソース

Grilled Ise Lobster

Hiroshima Hassaku Citrus and Pink Grapefruit Sauce
Lemon Cream Sauce

紅茶のグラニテ

Black Tea Granite

和牛 A-5 フィレ肉(70g) または 神石牛 (4~5 クラス) ロース(90g)

オニオンスライス ^か牡蠣醤油と共に 季節の焼き野菜

Wagyu Beef A-5 Fillet (70g) or Local Jinseki Hiroshima Wagyu Beef Loin (A4~A5 90g)
Onion Slices with Oyster Soy Sauce
Grilled Seasonal Vegetables

※下記のお肉に変更可能でございます。

・神石牛 (4~5 クラス) フィレ 70g に変更 +¥1000

Upgrade to Local Jinseki Hiroshima Wagyu Beef Fillet (A4~A5) 70g
10g 追加 Add 10g +¥1600

ガーリックライス

香の物 赤味噌仕立て

Garlic Rice

Local Hiroshima Pickles, Red Miso Soup

クレープシュゼット

練乳アイス 苺とフランボワーズのソース

Crepe Suzette

,Milk Ice Cream with Strawberry and Raspberry Sauce

¥24,000

Items will be changed daily based on market availability and seasonality.

All prices are inclusive of tax and service charge.

仕入れによって内容が異なる場合がございます 表示料金には税金・サービス料が含まれます。

泉水セレクト 黄金山 ペアリングワイン

Sommelier's Wine Pairing for Ougonzan

トリエンヌ IGP メデュテラネ ロゼ
IGP Mediterranee Trienne Rose – Provence, France – Rose Wine

シャブリ プルミエクリュ ボーロワ
Chablis 1er Cru Beauroy – Burgundy Chablis, France – White Wine

ローリー ガスマン リースリング
Rolly Gassmann Riesling – Alsace, France – White Wine

バルベリーラ ダルバ スペリオール サン キリコ カーサヴェッキア ピエモンテ イタリア
Barbera d'Alba Superiore San Quirico Casavecchia – Piemonte, Italy – Red Wine

¥8,000

Items will be changed daily based on market availability and seasonality.

All prices are inclusive of tax and service charge.

仕入れによって内容が異なる場合がございます 表示料金には税金・サービス料が含まれます。

単品メニュー

A la Carte

魚介 Seafood

イセエビ 1尾 ¥12,000
Ise Lobster

オマールエビ 1尾 ¥9,000
Lobster

活鮑 1ケ ¥4,000
Abalone

本日の魚介ソテー ¥2,500
Sautéed Fish of the Day

季節の焼き野菜 ¥1,800
Grilled Seasonal Vegetables

ご飯 Rice

白ご飯(赤出汁 香の物付き) ¥1,000
Rice with Red Miso Soup and Local Hiroshima Pickles

ガーリックライス(赤出汁 香の物付き) ¥1,500
Garlic Rice with Red Miso Soup and Local Hiroshima Pickles

本日のデザート ¥1,500
Dessert of the Day

Items will be changed daily based on market availability and seasonality.

All prices are inclusive of tax and service charge.

仕入れによって内容が異なる場合がございます 表示料金には税金・サービス料が含まれます。

単品メニュー

A la Carte

黒毛和牛 Japanese black cattle: Wagyu beef

特選黒毛和牛 (A3 ランク) Wagyu (Rank A3)

ロース	100g	A3 Loin 100g	¥5,500
ロース	150g	A3 Loin 150g	¥8,250
ロース	200g	A3 Loin 200g	¥11,000

特選黒毛和牛 (A4 ランク) Wagyu (Rank A4)

フィレ	100g	A4 Fillet 100g	¥11,000
フィレ	150g	A4 Fillet 150g	¥16,500
フィレ	200g	A4 Fillet 200g	¥22,000

最上級黒毛和牛 (A5 ランク) Premium Wagyu (Rank A5)

ロース	100g	A5 Loin 100g	¥9,000
ロース	150g	A5 Loin 150g	¥13,500
ロース	200g	A5 Loin 200g	¥18,000
フィレ	100g	A5 Fillet 100g	¥14,000
フィレ	150g	A5 Fillet 150g	¥21,000
フィレ	200g	A5 Fillet 200g	¥28,000

Items will be changed daily based on market availability and seasonality.

All prices are inclusive of tax and service charge.

仕入れによって内容が異なる場合がございます 表示料金には税金・サービス料が含まれます。