

泉

SENSUI

水

TEPPANYAKI

泉水スペシャルコース～大峯山～

Teppan Lunch and Dinner Grand Course - Oomineyama

鬼灯盛

毛蟹 とうもろこし 胡瓜 美味出汁ゼリー キャビア

or

毛蟹 焼き茄子 穂紫蘇 八方酢ゼリー

Hokkaido Hair Crab, Corn, Cucumber, Dashi Jelly, Caviar

or

Hokkaido Hair Crab, Baked Eggplant, Shiso Flower, Vineger Jelly

八寸盛り合わせ

Japanese Tasting Arrangement of 4 Traditional Amuse-Bouche
Created with an emphasis on early summer

オマール海老のグリル

Grilled Lobster

天ぷら盛り合わせ

Seasonal Tempura Assortment – 5 kinds

和牛 A-5 ロース 肉(120g) または 和牛 A-5 フィレ肉 (90g)

季節の焼き野菜

オニオンスライス 牡蠣醤油と共に

Wagyu Beef A-5 Loin (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

ココナッツアイスとカルダモンジュレ

パイナップルマンゴーソース

Coconuts Ice Cream, Cardamom Jelly

Pineapple and Mango Sauce

¥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

人参とトマトのポタージュスープ
ホタテのソテー
Carrot and Tomato Pottage
Sauteed scallops

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。

・和牛 A-5 ロース 50g に変更 +¥2500
Upgrade to Wagyu Beef A-5 Loin 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

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

ココナッツアイスとカルダモンジュレ
パイナップルマンゴーソース
Coconuts Ice Cream, Cardamom Jelly
Pineapple and Mango Sauce

¥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

もろこし豆腐
じゅんさい 椎茸 胡瓜
美味出汁ゼリー
Summer Golden Corn Tofu
Watercress, Shiitake Mushroom, Cucumber
Dashi Jelly

人参とトマトのポタージュスープ
フォアグラ添え
Carrot and Tomato Pottage
Grilled Foie Gras

鮎と茄子の春巻き
肝のソースと梅肉ソース
Sweet Fish and Eggplant Spring Roll
Liver Sauce, Japanese Plum 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。

- ・和牛 A-5 ロース 70g に変更 +¥2000
Upgrade to Wagyu Beef A-5 Loin 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

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

ココナッツアイスとカルダモンジュレ
パイナップルマンゴーソース
Coconuts Ice Cream, Cardamom Jelly
Pineapple and Mango Sauce

¥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

もろこし豆腐

じゅんさい 椎茸 胡瓜

美味出汁ゼリー

Summer Golden Corn Tofu

Watercress, Shiitake Mushroom, Cucumber

Dashi Jelly

鮎と茄子の春巻き

肝のソースと梅肉ソース

Sweet Fish and Eggplant Spring Roll

Liver Sauce, Japanese Plum Sauce

鮑のグリル

緑茶のリゾット 万願寺 鮑茸

醤油バター レモン風味

Sautéed Japanese Abalone

Green Tea Risotto, Manganji Pepper, Abalone Mushroom

Soy Butter Sauce, Lemon Flavor

キャビア追加 ¥1,500

Add Caviar +¥1,500

赤紫蘇のグラニテ

Red Shiso 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。

・和牛 A-5 ロース 90g に変更 +¥2500

Upgrade to Wagyu Beef A-5 Loin 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

白ご飯

香の物 赤味噌仕立て

White Rice

Local Hiroshima Pickles, Red Miso Soup

ココナッツアイスとカルダモンジュレ

パイナップルマンゴーソース

Coconuts Ice Cream, Cardamom Jelly

Pineapple and Mango Sauce

¥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

シャンパーニュ テルモン レゼルヴ ブリュット
TELMONT RESERVE BRUT- France-Champagne

バンドール ロゼ テールブリュンヌ
Bandol Rose Terrebrune - Provence, France - Rose Wine

エール ド リューセック シャトーリューセック
R de Rieussec Ch Rieussec- Bordeaux, France - White Wine

コナンドラム ナパ ヴァレー
Conundrum Napa Valley - California USA - 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。

鉄板 ランチ&ディナー 道後山

T Teppan Lunch and Dinner - Dogosan

もろこし豆腐
じゅんさい 椎茸 胡瓜
美味出汁ゼリー

Summer Golden Corn Tofu
Watercress, Shiitake Mushroom, Cucumber
Dashi Jelly

和牛ロースしゃぶしゃぶ
茄子の揚げびたし 和牛コンソメ鮭だし白ネギの餡
Wagyu Loin Shabu-Shabu
Deep Fried Egg Plant in Thick Wagyu Dashi Sauce

オマール海老のグリル
梅風味オランダーズソース
ブラッドオレンジクリームソース
Grilled Lobster
Plum Flavor Hollandaise Sauce
Blood Orange Cream Sauce

赤紫蘇のグラニテ
Red Shiso Granite

和牛 A-4 フィレ肉 (70g) または 和牛 A-5 ロース (90g)
オニオンスライス 牡蠣^{かき}醤油と共に 季節の焼き野菜
Wagyu Beef A-4 Fillet (70g) or Wagyu Beef A-5 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。

・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

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
ココナッツアイス マンゴ
広島レモンとオレンジのソース
Crepe Suzette
Coconut Ice Cream with Hiroshima Lemon and Orange 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

シャンパーニュ テルモン レゼルヴ ブリュット
TELMONT RESERVE BRUT- France-Champagne

甲州 F.O.S ココ・ファーム
Koshu Fermented On Skins Coco Farm – Tochigi, Japan – Orange Wine

バンドール ロゼ テールブリュヌ
Bandol Rose Terrebrune – Provence, France – Rose Wine

コナンドラム ナパ ヴァレー
Conundrum Napa Valley – California USA – Red Wine

¥9,000

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

Teppan Lunch and Dinner Ogonzan

もろこし豆腐
じゅんさい 椎茸 胡瓜
美味出汁ゼリー

Summer Golden Corn Tofu
Watercress, Shiitake Mushroom, Cucumber
Dashi Jelly

和牛ロースしゃぶしゃぶ
茄子の揚げびたし 和牛コンソメ 鮭だし白ネギの餡
Wagyu Loin Shabu-Shabu
Deep Fried Egg Plant in Thick Wagyu Dashi Sauce

鮑のグリル
緑茶のリゾット 万願寺 鮑茸
醤油バター レモン風味
Sautéed Japanese Abalone
Green Tea Risotto, Manganji Pepper, Abalone Mushroom
Soy Butter Sauce, Lemon Flavor

オマール海老のグリル
梅風味オランダーズソース
ブラッドオレンジクリームソース
Grilled Lobster
Plum Flavor Hollandaise Sauce
Blood Orange Cream Sauce

赤紫蘇のグラニテ
Red Shiso Granite

和牛 A-5 フィレ肉 (70g) または 和牛 A-5 ロース肉 (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-5 Fillet (70g) Wagyu Beef A-5 Loin (90g)
Onion Slices with Oyster Soy Sauce
Grilled Seasonal Vegetables

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
ココナッツアイス マンゴ
広島レモンとオレンジのソース
Crepe Suzette
Coconut Ice Cream with Hiroshima Lemon and Orange 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

シャンパーニュ テルモン レゼルヴ ブリュット
TELMONT RESERVE BRUT- France-Champagne

甲州 F.O.S ココ・ファーム
Koshu Fermented On Skins Coco Farm - Tochigi, Japan - Orange Wine

エール ド リューセック シャトーリューセック
R de Rieussec Ch Rieussec- Bordeaux, France - White Wine

バンドール ロゼ テールブリュヌ
Bandol Rose Terrebrune - Provence, France - Rose 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

¥10,000

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

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。