

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

渡り蟹 あわび茸 百合根 生姜 菊菜ピューレ 柿酢
Japanese Blue Crab, Abalone Mushroom, Lily Bulb, Ginger, White Radish
Chrysanthemum Green Puree, Persimmon Vinegar

八寸盛り合わせ
Japanese Tasting Arrangement of 4 Traditional Amuse-Bouche
Created with an emphasis on early fall

伊勢海老のグリル
Grilled Ise 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 Hiroshima 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

小豆最中
Azuki Monaka
(a Japanese confectionery with sweet beans on the inside and two crispy wafers
made from pounded rice on the outside)

¥ 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

カボチャのポタージュ

北海道産帆立ソテー

アーモンド ほうれん草

Pumpkin Pottage

Sauteed Hokkaido Scallops

Almond, Spinach

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 Hiroshima 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

小豆最中

Azuki Monaka

(a Japanese confectionery with sweet beans on the inside and two crispy wafers made from pounded rice on the outside)

¥4,300

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

Teppan Lunch - Misen

白酢和え 酢橘 柿 南瓜
ほうれん草 海老 舞茸 柚子 被せ綿見立て
Sudachi Citrus, Persimmon, Pumpkin, Spinach, Shrimp,
Maitake Mushroom, Yuzu Citrus, Tofu and Vinegar Sauce

カボチャのポタージュ
北海道産帆立ソテー
アーモンド ほうれん草
Pumpkin Pottage
Sauteed Hokkaido Scallops
Almond, Spinach

カマスと帆立すり身のあられ揚げ
きのこのヴァンブランソース
酢橘
Deep Fried Barracuda and Scallop Paste rolled in Rice Crisps
Mushrooms Vin Blanc Sauce
Sudachi Citrus

和牛ロース (70g)
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 Loin (70g)
Onion Slices with Hiroshima 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

小豆最中
Azuki Monaka
(a Japanese confectionery with sweet beans on the inside and two crispy wafers
made from pounded rice on the outside)

¥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

白酢和え 酢橘 柿 南瓜
ほうれん草 海老 舞茸 柚子 被せ綿見立て
Sudachi Citrus, Persimmon, Pumpkin, Spinach, Shrimp,
Maitake Mushroom, Yuzu Citrus, Tofu and Vinegar Sauce

カマスと帆立すり身のあられ揚げ
きのこのヴァンプランソース
酢橘

Deep Fried Barracuda and Scallop Paste rolled in Rice Crisps
Mushrooms Vin Blanc Sauce
Sudachi Citrus

鮑のグリル
醤油バター 焼きナスのピューレ
さつまいもチップ
Sautéed Japanese Abalone
Butter Soy Sauce Grilled Eggplant Puree
キャビア追加 ¥1,500
Add Caviar +¥1,500

洋梨とヨーグルトのグラニテ
Pear and Yogurt Granite

和牛ロース (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 Loin (90g)
Onion Slices with Hiroshima 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

小豆最中
Azuki Monaka
(a Japanese confectionery with sweet beans on the inside and two crispy wafers
made from pounded rice on the outside)

¥ 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。

鉄板 ランチ&ディナー 道後山

Teppan Lunch and Dinner - Dogosan

白酢和え 酢橘 柿 南瓜
ほうれん草 海老 舞茸 柚子 被せ綿見立て
Sudachi Citrus, Persimmon, Pumpkin, Spinach, Shrimp,
Maitake Mushroom, Yuzu Citrus, Tofu and Vinegar Sauce

フォアグラの朴葉焼き
人参 舞茸 デュクセルピュレ
バルサミコソース
Grilled Foie Gras with Miso on Hoba Leaf
Carrot, Maitake Mushroom, Duxelle Puree
Balsamic Sauce

オマール海老の味噌グラタン
かぶ 栗
Lobster Miso Gratin
Turnip, Chestnut

洋梨とヨーグルトのグラニテ
Pear and Yogurt 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 Hiroshima 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

無花果のスガークラッセ
紅茶とグレープフルーツのゼリー
Fig Nougat Glace
Black Tea and Grapefruit Jelly

¥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。

鉄板 デイナー 黄金山

Teppan Lunch and Dinner Ogonzan

白酢和え 酢橘 柿 南瓜
ほうれん草 海老 舞茸 柚子 被せ綿見立て
Sudachi Citrus, Persimmon, Pumpkin, Spinach, Shrimp,
Maitake Mushroom, Yuzu Citrus, Tofu and Vinegar Sauce

フォアグラの朴葉焼き
人参 舞茸 デュクセルピュレ
バルサミコソース
Grilled Foie Gras with Miso on Hoba Leaf
Carrot, Maitake Mushroom, Duxelle Puree
Balsamic Sauce

鮑のグリル
醤油バター 焼きナスのピュレ
さつまいもチップ
Sautéed Japanese Abalone
Butter Soy Sauce Grilled Eggplant Puree

伊勢海老の味噌グラタン
かぶ 栗
Ise Lobster Miso Gratin
Turnip, Chestnut

洋梨とヨーグルトのグラニテ
Pear and Yogurt 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 Hiroshima 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

無花果のヌガーグラッセ
紅茶とグレープフルーツのゼリー
Fig Nougat Glace
Black Tea and Grapefruit Jelly

¥ 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。

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。