

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

季節の先付
Seasonal Appetizer

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
八朔ソース ブラッドオレンジクリームテイスト
椎茸 クレソン ラディッシュ
Grilled Japanese Spiny Lobster
Setouchi Hassaku Orange Sauce, Blood Orange Infused Cream
Shiitake Mushroom, Watercress, Radish

季節の揚げ物
Seasonal Fried Assortment

ブランド和牛 A-5 フィレ肉 (90g) または 近江和牛 A-5 ロース肉 (120g)
季節の焼き野菜
オニオンライス 牡蠣醤油と共に
Wagyu Branded Beef A-5 Fillet (90g) Wagyu Omi Beef A-5 Loin (120g)
Grilled Seasonal Vegetables
Onion Slices with Hiroshima Lemon and 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

マスカルポーネアイス
オレンジゼリー 苺 せとか
ラングドシャ
Mascarpone Ice Cream with Setouchi Setoka Orange Jelly
Fresh Strawberry and Setoka
Langue De Chat

¥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 和牛ひつまぶし

Teppan Lunch - Wagyu Beef Hitsumabushi

※平日限定 5 食
Weekdays Only (Limited to 5 a day)

季節の先付
Seasonal Appetizer

和牛ひつまぶし (ロース 50g)
Wagyu Beef Hitsumabushi (Loin 50g)
(10g 追加 Add 10g + ¥550)



マスカルポーネアイス
オレンジゼリー
ラングドシャ
Mascarpone Ice Cream
Orange jelly, Langue de chat

¥3,600

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。

A discount cannot be applied to this menu.

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 三滝山

Teppan Lunch - Mitakiyama

※平日限定 10 食

Weekdays Only (Limited to 10 a day)

季節のサラダ

Chef's Seasonal Salad

季節のポタージュ

Seasonal Potage

～ お好みのメニューをお選びください。～

Please select one appetizer and one main dish.

海老と帆立のアヒージョ または 本日の鮮魚
Shrimp and Scallop Ajillo or Chef's Featured Seafood Selection
バゲット
Baguett

メイン料理

Main Dish

季節の野菜を使った和牛ロール
べっこう餡 木の芽の香り
Wagyu Rolls made with Seasonal Vegetables
Japanese-style Sauce
または
or
和牛ロース (50g)
季節の焼き野菜
Wagyu Beef Loin (50g)
(10g 追加 Add 10g +¥550)
Grilled Seasonal Vegetables

白ご飯

香の物 赤味噌仕立て

White Rice

Local Hiroshima Pickles, Red Miso Soup

ガーリックライスに変更 Change to Garlic Rice +¥1000

マスカルポーネアイス

オレンジゼリー

ラングドシャ

Mascarpone Ice Cream

Orange Jelly, Langue de Chat

¥4,500

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 ランチメニュー 弥山

T Teppan Lunch - Misen

季節の先付
Seasonal Appetizer

桜海老のポタージュ
春キャベツ 海老カダイフ巻き うすい豆
Sakura Shrimp Potage
Spring Cabbage, Shrimp Rolled in Kadaif, Green peas

穴子と筍真丈
籠甲 菜の花 筍 菜の花ピューレ 黄身香煎
Innovative Fusion of Bamboo Shoot and Setouchi Conger Eel
Thick Dashi Sauce, Rape Blossom, Bamboo Shoots, Rape Blossom Puree, Dried Egg Yolk

和牛ロース (70g)
オニオンライス ^{かき}牡蠣 醤油と共に 季節の焼き野菜
Wagyu Beef Loin (70g)
Onion Slices with Hiroshima Lemon and Hiroshima Oyster Soy Sauce
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 +¥2000
10g 追加 Add10g +¥900

・和牛 A-4 フィレ 70g に変更 +¥3600
Upgrade to Wagyu Beef A-4 Fillet 70g +¥3600
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 +¥6200
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
ガーリックライスに変更 Change to Garlic Rice +¥1000

マスカルポーネアイス
オレンジゼリー
ラングドシャ
Mascarpone Ice Cream
Orange jelly, Langue de chat

¥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

T Teppan Lunch and Dinner - Kanmuriyama

季節の先付
Seasonal Appetizer

穴子と筍真丈
籠甲 餡 菜の花 筍 菜の花ピューレ 黄身香煎
Innovative Fusion of Bamboo Shoot and Setouchi Conger Eel
Thick Dashi Sauce, Rape Blossom, Bamboo Shoots, Rape Blossom Puree, Dried Egg Yolk

鮑とアスパラガスのグリル
鮑茸 グリンピースソース あおさ海苔バター
Grilled Abalone and Asparagus
Abalone mushroom, Green Peas Sauce, Dried Sea Lettuce Butter
キャビア追加 ¥1,500
Add Caviar +¥1,500

苺のグラニテ
Strawberry Granite

和牛ロース (90g)
オニオンライス ^{かき} 牡蠣 醤油と共に 季節の焼き野菜
Wagyu Beef Loin (90g)
Onion Slices with Hiroshima Lemon and Hiroshima Oyster Soy Sauce
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 +¥2500
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 +¥2600
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 +¥5200
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
ガーリックライスに変更 Change to Garlic Rice +¥1000

マスカルポーネアイス
オレンジゼリー
ラングドシャ
Mascarpone Ice Cream
Orange jelly, Langue de chat

¥ 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

パパリ・ヴァレー テラスズ チヌリールカツィテリ ジョージア グルジア
Papari Valley Terraces Chinuri Rkatsiteli – Georgia, Gruzia – Orange Wine

サンセール アンリ ブルジョワ フランス
Sancerre Henri Bourgeois – France, Loire– 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

Teppan Lunch and Dinner - Dogosan

季節の先付
Seasonal Appetizer

フォアグラと筍のグリル
菜の花ピューレ うるい 木の芽 赤ワインソース
Grilled Foie Gras and Bamboo Shoots
Rape Blossom Puree, Hosta Plant, Bud, Red Wine Sauce

オマールエビのグリル
八朔ソース ブラッドオレンジクリームテイスト
椎茸 クレソン ラディッシュ
Grilled Lobster
Setouchi Hassaku Orange Sauce, Blood Orange Infused Cream
Shiitake Mushroom, Watercress, Radish

苺のグラニテ
Strawberry Granite

和牛 A-4 フィレ肉(70g) または 近江和牛 A-5 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 A-4 Fillet (70g) or Wagyu Omi Beef A-5 Loin (90g)
Onion Slices with Hiroshima Lemon and Hiroshima Oyster Soy Sauce
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 +¥3000
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
瀬戸内柑橘ソース せとか
マスカルポーネアイス
Crepe Suzette
Fresh Setouchi Setoka Orange of Island Citrus Sauce
Mascarpone Ice Cream

¥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

ダルリンプル ピノ・ノワール タスマニア オーストラリア
Dalrymple Pinot Noir - Australia, Tasmania- Red 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

季節の先付
Seasonal Appetizer

フォアグラと筍のグリル
菜の花ピュレ うるい 木の芽 赤ワインソース
Grilled Foie Gras and Bamboo Shoots
Rape Blossom Puree, Hosta Plant, Bud, Red Wine Sauce

鮑とアスパラガスのグリル
鮑茸 グリンピースソース あおさ海苔バター
Grilled Abalone and Asparagus
Abalone mushroom, Green Peas Sauce, Dried Sea Lettuce Butter

伊勢海老のグリル
八朔ソース ブラッドオレンジクリームテイスト
椎茸 クレソン ラディッシュ
Grilled Japanese Spiny Lobster
Setouchi Hassaku Orange Sauce, Blood Orange Infused Cream
Shiitake Mushroom, Watercress, Radish

苺のグラニテ
Strawberry Granite

ブランド和牛 A-5 フィレ肉 (70g) または 近江和牛 A-5 ロース肉 (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 Branded Beef A-5 Fillet (70g) Wagyu Omi Beef A-5 Loin (90g)
Onion Slices with Hiroshima Lemon and 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

クレープシュゼット
瀬戸内柑橘ソース せとか
マスカルポーネアイス
Crepe Suzette
Fresh Setouchi Setoka Orange of Island Citrus Sauce
Mascarpone Ice Cream

¥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

ダルリンプル ピノ・ノワール タスマニア オーストラリア
Dalrymple Pinot Noir - Australia, Tasmania- Red Wine

サンセール アンリ ブルジョワ フランス
Sancerre Henri Bourgeois - France, Loire- White Wine

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

メロイ ネストリ フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア イタリア
Meroi Nestri - Friuli Venezia Julia, 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。