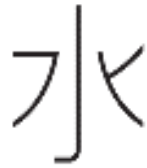




SENSUI



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 Summer Ingredients

オマールエビとアスパラのグリル
ビスクソース セミドライトマト 木の芽 コーンスプラウト キャビア
Grilled Lobster and Asparagus with Caviar
Bisque Sauce, Dried Tomato, Summer Corn Sprout

季節の揚げ物
Seasonal Tempura 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
オニオンスライス 牡蠣醤油と共に
Wagyu Brand Beef A-5 Fillet (90g) -Or- Wagyu Omi Beef A-5 Loin (120g)
Grilled Seasonal Vegetables
Onion Slices with Setouchi 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

ココナッツアイス
ライチのゼリー
西瓜
桃のコンポート
Coconut Ice Cream with Lychee Jelly
Fresh Watermelon
Peach Compote

¥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 三滝山

T Teppan Lunch – Mitakiyama

※平日限定 10 食

Weekdays Only (Limited to 10 per 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
House-made Baguette

メイン料理

Main Dish

季節の野菜を使った和牛ロール
豆乳の餡 酢橘
Wagyu Rolls made with Seasonal Vegetables
Soymilk Jam, Sudachi Citrus
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 +¥1,000

ココナッツアイス

ライチゼリー

西瓜

Coconut Ice Cream with Lychee Jelly

Fresh Watermelon

¥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

Teppan Lunch - Misen

季節の先付
Seasonal Appetizer

冷製コーンスープ
ウニ 醤油バターコーン コーンスパウト
Chilled Summer Corn Soup
Sea Urchin, Soy Sauce Buttered Corn, Corn Sprout

広島サーモンのブレゼ デイルの香り
トマトクリームソース セミドライトマト ズッキーニ デイル
Braised Hiroshima Salmon
Tomato Cream Sauce, Dried Tomato, Zucchini, Dill

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 Setouchi 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 +¥2,000
Upgrade to Wagyu Beef A-5 Loin 70g +¥2,000
10g 追加 Add10g +¥900

・和牛 A-4 フィレ 70g に変更 +¥3,600
Upgrade to Wagyu Beef A-4 Fillet 70g +¥3,600
10g 追加 Add10g +¥1,100

・和牛 A-5 フィレ 70g に変更 +¥6,200
Upgrade to Wagyu Beef A-5 Fillet 70g +¥6,200
10g 追加 Add10g +¥1,400

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 +¥1,000

ココナッツアイス
ライチのゼリー
西瓜
Coconut Ice Cream with Lychee Jelly
Fresh Watermelon

¥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

広島サーモンのプレゼ デイルの香り
トマトクリームソース セミドライトマト ブッキーニ デイル
Braised Hiroshima Salmon
Tomato Cream Sauce, Dried Tomato, Zucchini, Dill

鮑のグリル からすみ添え
万願寺バターソース トウモロコシ アマランサス
Grilled Abalone and Karasumi Roe
Abalone Mushroom, Summer Corn, Amaranth
キャビア追加 ¥1,500 Add Caviar +¥1,500

赤紫蘇のグラニテ Red Perilla 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 Setouchi 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 +¥2,500
Upgrade to Wagyu Beef A-5 Loin 90g +¥2,500
10g 追加 Add10g +¥900
- ・和牛 A-4 フィレ 70g に変更 +¥2,600
Upgrade to Wagyu Beef A-4 Fillet 70g +¥2,600
10g 追加 Add10g +¥1,100
- ・和牛 A-5 フィレ 70g に変更 +¥5,200
Upgrade to Wagyu Beef A-5 Fillet 70g +¥5,200
10g 追加 Add10g +¥1,400

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 +¥1,000

ココナッツアイス
ライチのゼリー 西瓜
Coconut Ice Cream with Lychee Jelly
Fresh Watermelon

¥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 - Dogozan

季節の先付 Seasonal Appetizer

和牛ロースしゃぶしゃぶ
狩留家茄子の揚げ浸し
豆乳の餡 酢橘 茗荷 ペリーラ
Wagyu Beef Shabu-Shabu
Fried Eggplant
Soymilk Glaze, Sudachi Citrus, Myoga Ginger, Perilla

オマールエビとアスパラのグリル
ビスクソース セミドライトマト 木の芽 コーンスプラウト
Grilled Lobster and Asparagus
Bisque Sauce, Dried Tomato, Summer Corn Sprout

赤紫蘇のグラニテ Red Perilla 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 牡蠣^{かき} 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 Setouchi 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 +¥3,000
Upgrade to Wagyu Beef A-5 Fillet 70g +¥3,000
10g 追加 Add 10g +¥1,400

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

桃のコンポート
ココナッツアイス
ホワイトチョコレートのソース
季節のフルーツ
Peach Compote with Coconut Ice Cream
White Chocolate Sauce
Fresh Fruits

¥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 ディナー 黄金山

T Teppan Dinner- Ogonzan

季節の先付 Seasonal Appetizer

和牛ロースしゃぶしゃぶ
狩留家茄子の揚げ浸し
豆乳の餡 酢橘 茗荷 ペリーラ
Wagyu Beef Shabu-Shabu
Fried Eggplant
Soymilk Glaze, Sudachi Citrus, Myoga Ginger, Perilla

鮑のグリル からすみ添え
万願寺バターソース トウモロコシ アマランサス
Grilled Abalone and Karasumi Roe
Abalone Mushroom, Summer Corn, Amaranth

オマールエビとアスパラのグリル
ビスクソース セミドライトマト 木の芽 コーンスプラウト キャビア
Grilled Lobster and Asparagus with Caviar
Bisque Sauce, Dried Tomato, Summer Corn Sprout

赤紫蘇のグラニテ Red Perilla 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) -Or- Wagyu Omi Beef A-5 Loin (90g)
Onion Slices with Setouchi 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

桃のコンポート
ココナッツアイス
ホワイトチョコレートソース
季節のフルーツ
Peach Compote with Coconut Ice Cream
White Chocolate Sauce
Fresh Fruits

¥ 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。