



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

オマール海老とトリュフ
舞茸 マッシュルームピュレ レッドソレル レモン トリュフソース
Grilled Lobster with Truffle
Maitake Mushroom Puree, Red Sorrel, Lemon, Truffle Sauce

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

クレープシュゼット
洋梨とカルダモンのソース
ヨーグルトのソルベ
季節のフルーツ
Crepes Suzette with Pear and Cardamom Sauce
Yogurt Sorbet
Seasonal Fruits

¥ 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

季節の野菜と和牛のロール
Wagyu Rolls made with Seasonal Vegetables
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

ヨーグルトのソルベ

巨峰のゼリー シナモンのクランブル

季節のフルーツ

Yogurt sorbet

Grape jelly with Cinnamon Crumble

Seasonal fruits

¥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

栗のポタージュスープ
栗 生ハム セルフィーユ
Chestnut Potage Soup
Chestnut, Prosciutto, Chervil

太刀魚とホタテのカダイフ
蕪 柿 蕪のピューレ マイクロ春菊
Swordfish and Scallop Kadayif
Turnip, Persimmon, Turnip puree, chrysanthemum Greens

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

ヨーグルトのソルベ
巨峰のゼリー シナモンのクランブル
季節のフルーツ
Yogurt sorbet
Grape jelly with Cinnamon Crumble
Seasonal fruits

¥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

太刀魚と帆立のカダイフ
蕪 柿 蕪のピューレ マイクロ春菊
Swordfish and Scallop Kadayif
Turnip, Persimmon, Turnip puree, chrysanthemum greens

蝦夷鮑と広島県産狩留家茄子
黒枝豆のクリームソース 枝豆醤油バター アマランサス
Ezo abalone and Hiroshima-grown Karuga eggplant
Black Edamame Cream Sauce, Edamame Soy Sauce Butter, Amaranth
キャビア追加 ¥1,500 Add Caviar +¥1,500

ザクロのグラニテ Pomegranate 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 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

ヨーグルトのソルベ
巨峰のゼリー シナモンのクランブル
季節のフルーツ
Yogurt sorbet
Grape jelly with Cinnamon Crumble
Seasonal fruits

¥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

ローリーガスマン リースリング フランス アルザス
Rolly-Gassman Riesling – France Alsace – White Wine

ドルニエ セミヨン 南アフリカ ステレンボッシュ
Dornier Semillon – South Africa Stellenbosch – White Wine

コナンドラム アメリカ 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 - Dogozan

季節の先付
Seasonal Appetizer

栗のポタージュスープ
栗 生ハム セルフィーユ
Chestnut Potage Soup
Chestnut, Prosciutto, Chervil

オマール海老のグリル
舞茸 マッシュルームピューレ レッドソレル レモン 茸クリームソース
Grilled Lobster
Maitake Mushroom Puree, Red Sorrel, Lemon, Mushroom Cream Sauce

フォアグラと柿
蕪 柿 蕪の餡 赤ワイン味噌のソース
Foie gras and Persimmon
Turnip, Persimmon, Turnip Paste, Red Wine Miso Sauce

ザクロのグラニテ
Pomegranate 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

クレープシュゼット
洋梨とカルダモンのソース ヨーグルトのソルベ
季節のフルーツ
Crepes Suzette with Pear and Cardamom Sauce
Yogurt Sorbet
Seasonal 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。

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

サン ジョセフ ピエール ガイヤール フランス ローヌ
Saint Joseph Pierre Gaillard– France Rhone – White Wine

エール ド リューセック フランス ボルドー
R de Riessec Ch.Rieussec – France Bordeaux– White Wine

コッパー ポット ソーン ドーターズ 南アフリカ ケープ・サウス・コースト
Copper Pot Pinot Noir Thorne & Daughters – South Africa Cape South Coast - Red Wine

コナンドラム アメリカ ナパ ヴァレー
Conundrum Napa Valley – California USA – 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。

鉄板 ディナー 黄金山

T Teppan Dinner- Ogonzan

季節の先付 Seasonal Appetizer

蝦夷鮑と広島県産狩留家茄子
黒枝豆のクリームソース 枝豆醤油バター アマランサス
Ezo abalone and Hiroshima-Grown Karuga Eggplant
Black Edamame Cream Sauce, Edamame Soy Sauce Butter, Amaranth

オマール海老とトリュフ
舞茸 マッシュルームピューレ レッドソレル レモン トリュフソース
Grilled Lobster with Truffle
Maitake Mushroom Puree, Red Sorrel, Lemon, Truffle Sauce

フォアグラと柿
蕪 柿 蕪の餡 赤ワイン味噌のソース
Foie gras and Persimmon
Turnip, Persimmon, Turnip Paste, Red Wine Miso Sauce

ザクロのグラニテ Pomegranate 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

クレープシュゼット
洋梨とカルダモンのソース ヨーグルトのソルベ
季節のフルーツ
Crepes Suzette with Pear and Cardamom Sauce
Yogurt Sorbet
Seasonal 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。

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

ドルニエ セミヨン 南アフリカ ステレンボッシュ
Dornier Semillon – South Africa Stellenbosch – White Wine

エール ド リューセック フランス ボルドー
R de Riessec Ch.Rieussec – France Bordeaux– White Wine

コッパー ポット ソーン ドーターズ 南アフリカ ケープ・サウス・コースト
Copper Pot Pinot Noir Thorne & Daughters – South Africa Cape South Coast - Red 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。

鉄板焼ランチ&ディナー ベジタリアンコース

Teppan Lunch and Dinner – Vegetarian course

旬野菜のサラダ
特製にんじんオレンジドレッシング
Chef's Seasonal Salad
Original Carrot and Orange Dressing

野菜の包み焼き ごまだれ
Steamed Seasonal Vegetable with Sesame Sauce

広島県産白あわび茸のアヒージョ
バケット 味噌
Ajillo With Hiroshima White Abalone Mushroom
Bucket Miso

大豆ミートのハンバーグ
鼈甲餡
Soy Meat Hamburg Steak
Tortoiseshell sauce

季節の焼き野菜
Grilled Seasonal Vegetables

ガーリックライス
Garlic Rice
Local Hiroshima Pickles, Red Miso Soup

季節のデザート
Seasonal Dessert

¥12,000

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。