

泉

SENSUI

水

TEPPANYAKI

泉水スペシャルコース～大峯山～

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

オマール海老グリル
カリフラワーのピュレ 柚子ヴィネグレット キャビア
椎茸 百合根
Grilled Lobster with Cauliflower Purée, Caviar
Yuzu Vinaigrette, Shiitake Mushroom, Lily Bulb

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

バニラアイス
アールグレイのゼリー
季節のフルーツ
Vanilla Ice Cream
Earl Grey Jelly
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

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

バニラアイス
洋梨のコンポート
Vanilla Ice Cream
Pear Compote

¥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

ポワロー・ネギのポタージュ
牡蠣 百合根 シブレット 葱オイル
Leek Potage Soup
Oyster, Lilly Bulb, Chives, Scallion Oil

鰯の塩麹グリル
ブイヤベースソース マッシュポテト
Grilled Spanish Mackerel with Shio-Koji
Bouillabaisse Sauce, Mashed Potatoes

和牛ロース (70g)
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 (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

バニラアイス
洋梨のコンポート
Vanilla Ice Cream
Pear Compote

¥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

季節の先付 Seasonal Appetizer

鰯の塩麹グリル
ブイヤベースソース マッシュポテト
Grilled Spanish Mackerel with Shio-Koji
Bouillabaisse Sauce, Mashed Potatoes

鮑のグリル
春菊と浅利の餡 鮑茸 金時人参
Grilled Abalone with Garland Chrysanthemum and Clams Sause
Abalone Mushroom, Kintoki Carrot
キャビア追加 ¥1,500 Add Caviar +¥1,500

温州みかんのグラニテ
Satsuma Orange Granite

和牛ロース (90g)
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 (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

バニラアイス
洋梨のコンポート
Vanilla Ice Cream
Pear Compote

¥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。

鉄板 ランチ&ディナー 道後山

Teppan Lunch and Dinner - Dogozan

季節の先付 Seasonal Appetizer

和牛赤ワイン煮込み
オレンジのコンフィチュールとマッシュポテト添え
Wagyu Beef Stewed in Red Wine
Served with Orange Confiture and Mashed Potatoes

オマール海老グリル
カリフラワーのピュレ 柚子ヴィネグレット
椎茸 百合根
Grilled Lobster with Cauliflower Purée
Yuzu Vinaigrette, Shiitake Mushroom, Lily Bulb

温州みかんのグラニテ
Satsuma Orange 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

バニラアイス
アールグレイのゼリー
季節のフルーツ
Vanilla Ice Cream
Earl Grey Jelly
Seasonal Fruits

¥17,500

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

Teppan Dinner- Ogonzan

季節の先付 Seasonal Appetizer

和牛赤ワイン煮込み トリュフ
オレンジのコンフィチュールとマッシュポテト添え
Wagyu Beef Stewed in Red Wine, Truffle
Served with Orange Confiture and Mashed Potatoes

鮑のグリル
春菊と浅利の餡 鮑茸 金時人参
Grilled Abalone with Garland Chrysanthemum and Clams Sause
Abalone Mushroom, Kintoki Carrot

オマール海老グリル
カリフラワーのピュレ 柚子ヴィネグレット
椎茸 百合根
Grilled Lobster with Cauliflower Purée
Yuzu Vinaigrette, Shiitake Mushroom, Lily Bulb

温州みかんのグラニテ
Satsuma Orange 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)
オニオングラム 牡蠣 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

バニラアイス
アールグレイのゼリー
季節のフルーツ
Vanilla Ice Cream
Earl Grey Jelly
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。

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。