

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 Spring Ingredients

オマール海老グリル  
トリュフヴァンブランソース  
アスパラ 椎茸 マッシュポテト  
Grilled Lobster with Truffle White Wine Sauce,  
Asparagus, Shiitake Mushrooms, Mashed Potatoes

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

杏仁アイスクリーム  
抹茶ゼリー 白玉 小豆  
Almond Ice Cream  
Matcha Jelly, Shiratama Rice Dumplings, Red Beans

¥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

杏仁アイスクリーム

抹茶ゼリー 白玉 小豆

Almond Ice Cream

Matcha Jelly, Shiratama Rice Dumplings, Red Beans

¥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

新じゃが芋のポタージュ  
ムール貝 春キャベツ 柚子  
Potato Potage  
Mussels, Spring Cabbage, Yuzu

鮎の山芋雲蒸し  
あおさ海苔と山葵の餡 筍  
Rockfish with Steamed Yam  
Aosa Seaweed and Wasabi Sauce, Bamboo Shoots

和牛ロース (70g)  
オニオンライス 牡蠣<sup>かき</sup> 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

杏仁アイスクリーム  
抹茶ゼリー 白玉 小豆  
Almond Ice Cream  
Matcha Jelly, Shiratama Rice Dumplings, Red Beans

¥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

鮎の山芋雲蒸し  
あおさ海苔と山葵の餡 筍  
Rockfish with Steamed Yam  
Aosa Seaweed and Wasabi Sauce, Bamboo Shoots

鮑のグリル  
うすい豆のピューレ  
Grilled Abalone with Thin Pea Purée  
キャビア追加 ¥1,500 Add Caviar +¥1,500

瀬戸内レモンのグラニテ  
Setouchi Lemon Granite

和牛ロース (90g)  
オニオンスライス 牡蠣<sup>かき</sup>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

杏仁アイスクリーム  
抹茶ゼリー 白玉 小豆  
Almond Ice Cream  
Matcha Jelly, Shiratama Rice Dumplings, Red Beans

¥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

甘鯛のヴァプール  
瀬祭酒粕クリームスープ仕立て  
春野菜の彩り

Steamed Tilefish  
Served with Dassai Sake Lees Cream Soup  
Garnished with Spring Vegetables

オマール海老グリル  
トリュフヴァンブランソース  
アスパラ 椎茸 マッシュポテト  
Grilled Lobster with Truffle White Wine Sauce  
Asparagus, Shiitake Mushrooms, Mashed Potatoes

瀬戸内レモンのグラニテ  
Setouchi Lemon Granita

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 <sup>かき</sup> 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

苺のクレープシュゼット  
杏仁アイスクリーム  
Strawberry Crêpe Suzette  
Almond Ice Cream

¥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

## T Teppan Dinner- Ogonzan

季節の先付  
Seasonal Appetizer

甘鯛のヴァプール  
瀬祭酒粕クリームスープ仕立て  
春野菜の彩り

Steamed Tilefish  
Served with Dassai Sake Lees Cream Soup  
Garnished with Spring Vegetables

鮑のグリル  
うすい豆のピューレ キャビア  
Grilled Abalone with Thin Pea Purée, Caviar

オマール海老グリル  
トリュフヴァンブランソース  
アスパラ 椎茸 マッシュポテト  
Grilled Lobster with Truffle White Wine Sauce  
Asparagus, Shiitake Mushrooms, Mashed Potatoes

瀬戸内レモンのグラニテ  
Setouchi Lemon Granita

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<sup>かき</sup> 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

苺のクレープシュゼット  
杏仁アイスクリーム  
Strawberry Crêpe Suzette  
Almond 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。

# 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  
Baguette Miso

大豆ミートのハンバーグ  
鱈甲餡  
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。