

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
Assorted Seasonal Appetizers

オマール海老のグリル
焼き茄子ピューレと海老のブイヨン仕立て
狩留家茄子 女鹿平舞茸
Grilled Lobster, Eggplant Puree, Shrimp Bouillon,
Karuga Eggplant, Megahira Maitake Mushroom

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
A5 Premium Wagyu Tenderloin (90g) - or - A5 Omi Wagyu Sirloin (120g)
Seasonal Grilled Vegetables, Sliced Onion, Hiroshima Oyster Soy Sauce

にぎり 3 貫
または
ガーリックライス
Chef's Selection of Three Nigiri Sushi
or
Teppanyaki Garlic Fried Rice

香の物 赤出汁
Local Hiroshima Pickles, Red Miso Soup

ラムレーズンアイス
カモミールゼリー 季節のフルーツ
Rum Raisin Ice Cream
Chamomile 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

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- Today's Fresh Fish

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

季節のデザート

Seasonal Dessert

¥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

茸のポタージュ
ベーコン 蕪 さつまいも クルトン
Wild Mushroom Potage
Bacon, Turnip, Sweet Potato, Croutons

秋刀魚のロティ
サフランクリームと肝の二種ソース
焼き茄子 舞茸 南瓜 酢橘
Roasted Pacific Saury, Saffron Cream and Saury Liver Sauce
Grilled Eggplant, Maitake Mushroom, Pumpkin, Sudachi

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 Sirloin (70g)
Sliced Onion, Hiroshima Oyster Soy Sauce, Seasonal Grilled Vegetables

※下記のお肉に変更可能でございます。

・ 近江和牛 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

ラムレーズンアイス
カモミールゼリー さつまいも
Rum Raisin Ice Cream
Chamomile Jelly, Sweet Potato

¥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

秋刀魚のロティ
サフランクリームと肝の二種ソース
焼き茄子 舞茸 南瓜 酢橘
Roasted Pacific Saury, Saffron Cream and Saury Liver Sauce
Grilled Eggplant, Maitake Mushroom, Pumpkin, Sudachi

鮑のグリル
瀬祭酒粕香るデュクセルソース
蕪 栗 柚子
Grilled Abalone
Dassai Sake Lees Duxelles Sauce, Turnip, Chestnut, Yuzu
キャビア追加 ¥1,500 Add Caviar +¥1,500

洋梨とカルダモンのグラニテ
Pear and Cardamom Granita

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 Sirloin (90g)
Sliced Onion, Hiroshima Oyster Soy Sauce, Seasonal Grilled Vegetables

※下記のお肉に変更可能でございます。

- ・ 近江和牛 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

ラムレーズンアイス
カモミールゼリー さつまいも
Rum Raisin Ice Cream
Chamomile Jelly, Sweet Potato

¥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

河内鴨ロースとフォアグラグリル
トリュフソースと葱の二種ソース
無花果 リーキオイル
Grilled Kawachi Duck Breast and Foie Gras
Truffle Sauce and Green Onion Sauce, Fig, Leek Oil

オマール海老のグリル
焼き茄子ピュレと海老のブイヨン仕立て
狩留家茄子 女鹿平舞茸
Grilled Lobster, Eggplant Puree, Shrimp Bouillon,
Karuga Eggplant, Megahira Maitake Mushroom

洋梨とカルダモンのグラニテ Pear and Cardamom 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 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

ババ・オ・ラム
ラムレーズンアイス 季節のフルーツ
Baba au Rhum
Rum Raisin Ice Cream, 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

T Teppan Dinner- Ogonzan

季節の先付 Seasonal Appetizer

河内鴨ロースとフォアグラグリル
トリュフソースと葱の二種ソース
無花果 リーキオイル
Grilled Kawachi Duck Breast and Foie Gras
Truffle Sauce and Green Onion Sauce, Fig, Leek Oil

鮑のグリル
瀬祭酒粕香るデュクセルソース
蕪 栗 柚子 からすみ
Grilled Abalone, Dassai Sake Lees Duxelles Sauce,
Turnip, Chestnut, Yuzu, Bottarga

オマール海老のグリル
焼き茄子ピューレと海老のブイヨン仕立て
狩留家茄子 女鹿平舞茸
Grilled Lobster, Eggplant Puree, Shrimp Bouillon,
Karuga Eggplant, Megahira Maitake Mushroom

洋梨とカルダモンのグラニテ
Pear and Cardamom 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^{かき} 醤油と共に 季節の焼き野菜
A5 Premium Wagyu Tenderloin (70g) - or - A5 Omi Wagyu Sirloin (90g)
Seasonal Grilled Vegetables, Sliced Onion, Hiroshima Oyster Soy Sauce

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

ババ・オ・ラム
ラムレーズンアイス 季節のフルーツ
Baba au Rhum
Rum Raisin Ice Cream, 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

T 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
Seasonal Vegetable Salad
Signature Carrot and Orange Dressing

野菜の包み焼き ごまだれ
Seasonal Vegetables en Papillote, Sesame Sauce

キノコのアヒージョ
バケット 味噌
Mushroom Ajillo
Baguette, Miso

洋梨とカルダモンのグラニテ
Pear and Cardamom Granita

大豆ミートのハンバーグ
鰯甲飴
Soy Meat Hamburg Steak
Amber Dashi 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。