



## ご昼食 LUNCH 11:30~14:00 L.O.



みつき御膳  
MISTUKI GOZEN

前菜/お造り/小鉢/焼物/温物  
替鉢/揚物/ご飯/味噌汁  
香の物/デザート/珈琲又は紅茶

Appetizer, sashimi, grilled dish, simmered dish, fried rice, miso soup, pickles and coffee or tea.

2,380円

イメージ写真

### うな重御膳 UNA JYU

うな重/小鉢/吸物/香の物  
珈琲又は紅茶

Grilled eel with rice bowl served with soup, pickles and coffee or tea.

4,300円

### うな井御膳

UNA DON (HALF UNA JYU)

うな重のボリュームを半分でご提供

2,900円



イメージ写真



牛ロース ステーキ御膳  
BEEF STEAK GOZEN

ステーキ/温野菜  
生野菜サラダ/ご飯/味噌汁  
香の物/珈琲又は紅茶

Grilled steak with steamed rice served with salad, miso soup, pickles and coffee or tea.

3,200円

イメージ写真

### お造り・天婦羅御膳

SASHIMI & TEMPURA GOZEN

2,900円

### 府中白そば・天婦羅御膳

TEMPURA & SOBA GOZEN

2,400円



「府中白そば・天婦羅御膳」イメージ写真

## ご夕食 DINNER 17:30~21:00 L.O.

### 会席料理 COURSE



五彩会席  
GOSAI KAISEKI

前菜/お造り/焼物/煮物/揚物  
食事/デザート

Appetizer, sashimi, grilled dish, simmered dish, fried dish, steamed dish, rice and dessert.

※ご昼食ではご予約にて承ります

イメージ写真

5,000円

### お造り盛合せ SASHIMI PLATE

海の幸をたっぷりとお楽しみいただける盛合せです。  
2~3名様でお召し上がりいただけます。

Five kinds of slices of raw fish.

4,300円



「お造り盛合せ」イメージ写真

※上記以外にも3日前までのご予約にて、会席(6,000円~)をご用意しております

### しゃぶしゃぶ SHABU-SHABU



厳選された上質の牛肉と、低カロリーで脂は甘く肉が柔らかい石見ポークを、ピーナツ、くるみ等をブレンドした自家製ごまだれでお召し上がりいただけます。

イメージ写真

黒毛和牛しゃぶしゃぶ...単品 5,000円 / コース 7,000円  
SHABU-SHABU (Japanese black beef)

国産牛しゃぶしゃぶ...単品 3,500円 / コース 5,500円  
SHABU-SHABU (Domestic beef)

石見ポークしゃぶしゃぶ...単品 2,500円 / コース 4,500円  
SHABU-SHABU (Iwami pork)

単品 Just the SHABU-SHABU お肉130g/季節の野菜/うどん・餅  
Sliced beef (or pork) and vegetables, udon and rice cake.

コース SHABU-SHABU COURSE 上記単品+(季節の小鉢/お造り/デザート)  
Appetizer, sashimi, sliced beef (or pork) and vegetables, udon, rice cake and dessert.

### 一品料理 A LA CALTE

#### 焼物 Grilled Dish

煮穴子の炙り焼き Roasted conger eel 1,150円  
さざえの壺焼き Grilled turban shell 1,060円

#### 煮物 Simmered Dish

鯛のあら煮 Simmered sea bream with boiled bones 910円  
茶碗蒸し Steamed egg custard 910円

#### 揚物 Fried Dish

揚げだし豆腐 Deep fried tofu with dashi based sauce 570円  
活車海老の天婦羅 Prawn tempura 1,450円

#### 肉料理 Meat Dish

牛スジ煮込み Simmered beef tendon 750円  
牛ロース網焼き Grilled sirloin beef 3,360円

#### 定番おつまみ Appetizer

広島がんすと島根赤天 Deep fried minced fish and vegetables 700円  
でびら煎餅 Debira cracker \*でびらかれいを干物にしたもの 680円

#### 酢物 Vinegared Dish

鯛の骨蒸し Steamed sea bream 910円  
海鮮の炙りカルパッチョ Seared seafood carpaccio 1,280円

#### お食事 Main course Dish

府中白そば鴨南蛮 Noodles with duck meat and welsh onions 780円  
こだわり鯛茶漬 Ochazuke (sea bream and rice with green tea) 910円

#### デザート Dessert

くずきり Kudzu starch noodles 800円  
アイスクリーム(バニラ又は抹茶) Ice cream (vanilla or green tea) 450円

\*上記以外にも多数をご用意しております



## ビール

生ビール	麒麟 一番搾り	950円
瓶ビール	麒麟 一番搾り	950円
	アサヒ スーパードライ	950円
	サントリー プレミアムモルツ	950円
	サッポロ エビス	1,010円
麒麟	ゼロイチ (ノンアルコールビール)	594円
サントリー	オールフリー (ノンアルコールビール)	594円

## 日本酒

			グラス	150ml	320ml
か も つる 賀茂鶴	本醸造	〈広島・西条〉		713円	1,188円
はく ぼ たん 白牡丹	本醸造	〈広島・西条〉		713円	1,188円
か も いづみ 賀茂泉	本醸造	〈広島・西条〉		713円	1,188円
せい さけ 誠鏡	本醸造	〈広島・竹原〉	475円	950円	1,782円
たけ つる 竹鶴	純米	〈広島・竹原〉	475円	950円	1,782円
う ご つき 雨後の月	吟醸	〈広島・呉〉	475円	950円	1,782円
ひの した む そろ 日下無双	純米	〈山口・岩国〉	475円	950円	1,782円
だっ さい 獺祭	大吟醸 2割3分	〈山口・岩国〉	1,188円	3,564円	5,940円
つき 月うさぎ	スパークリング			300ml	1,782円

## 焼酎

ロック・水割り・湯割り・ソーダ割り

\*ボトルキープ承ります。(期限6ヶ月)

			グラス	ボトル
芋 きろく	〈宮崎・児湯〉		594円	4,158円
佐藤 黒麹	〈鹿児島・霧島〉		832円	5,940円
麦 泰明	〈大分・豊後大野〉		594円	4,158円
中々	〈宮崎・児湯〉		832円	4,752円

## 果実酒

ロック・水割り・湯割り・ソーダ割り

おう しゅく ばい 鶯宿梅	〈東京・銀座〉	832円
ゆず酒	〈徳島・鳴門〉	832円

## カクテル

---

キティ	832円
〈赤ワインをジンジャーエールで割った甘くて飲みやすいカクテル。〉	
オペレーター	832円
〈白ワインをジンジャーエールで割った甘酸っぱいカクテル。〉	
カシス オレンジ / カシス ソーダ	832円
〈カシスの豊かな香りを楽しめるカクテル。〉	
ファジーネーブル	832円
〈オレンジの酸味とピーチの甘味が絶妙にマッチした飲みやすい味わい。〉	
ノンアルコールカクテル	594円
ピンクグレープフルーツソーダ/ピーチソーダ/メロンソーダ	
〈新鮮な材料にこだわったフランス生まれのシロップ「モナン」を使用しております。〉	

## ワイン

---

	グラス	フルボトル
赤 ジャパンプレミアム ベーリーA	832円	4,752円
ジャパンプレミアム 塩尻メルロ	1,188円	7,722円
白 ジャパンプレミアム 甲州	832円	4,752円
ジャパンプレミアム 信州シャルドネ	1,188円	7,722円

## シャンパン

---

	1/2ボトル	フルボトル
ヴーヴ クリコ ポンサルダングブリュッド 〈フランス・シャンパーニュ〉	8,316円	14,256円

## ウイスキー

---

サントリー山崎12年	シングル	1,188円
サントリー白州	シングル	832円

## ソフトドリンク

---

コーラ	535円
ジンジャーエール	535円
オレンジジュース	535円
カルピス	535円
ウーロン茶	535円
珈琲・紅茶	535円