

周防大島名物

# みかん鍋御膳



2,500円 (税込)

(みかん鍋、刺身、小鉢、茶碗蒸、御飯、吸物、香物)

## ～ みかん鍋の食べ方 ～

魚介の生臭さの緩和や香り付け、更には栄養価などメリットがたくさんある「みかん」。  
実は果皮にこそ高い栄養価が含まれており、ヘスペリジン等に代表される  
有効成分の多くは、果肉ではなく皮より摂取する事が出来ます。  
パクリと皮ごとご賞味頂くのが鍋用みかんの正しい食べ方です。

## ～ 「鍋奉行御用達」 ～

周防大島みかん鍋には、JA 山口大島の選定基準や広島環境保健協会の検査をクリアした  
安心・安全な山口大島みかんを使用しております。  
(この公認ミカンには安心・安全の証である「鍋奉行御用達」の六文字が焼印されています。)

# ランチメニュー



豚肉の  
トマト煮込みソース  
ペンネリガーテ  
¥ 1,450 (税込)



海老の  
バジルクリーム  
スパゲッティ  
¥ 1,450 (税込)



クアトロチーズピザ  
¥ 1,750 (税込)



サラミの  
マルゲリータ  
¥ 1,650 (税込)



じっくり煮込  
ビーフカレー  
¥ 1,200 (税込)



彩り野菜の  
カレー  
¥ 1,200 (税込)

※単品パスタ・ピザ・カレーにはサラダが付きます。



熟成肉のステーキランチセット  
(ステーキ・ライス・サラダ)  
150 g ¥ 1,880 (税込)  
200 g ¥ 2,580 (税込)



コンビネーションサラダ  
¥ 950 (税込)



生ハムとチーズの  
グリーンサラダ  
¥ 1,280 (税込)



お子様セット  
ハンバーグ・サラダ・  
ウィンナー・ごはん・デザート  
¥ 1,650 (税込)

## — 熟成肉とは —

肉を低温で一定期間貯蔵することで酵素の働きが保水性を高め、柔らかくなり、またアミノ酸やペプチドが増加して味や香りも向上したお肉へと変化したもの

## ランチタイム限定(11:30~14:00)

お食事をされた方は食後のコーヒーを  
200円(税込)でサービス致します。

※コーヒーのみのお客様は430円(税込)での提供となります

ホットコーヒーor アイスコーヒー







## PastaLunchi パスタランチ ¥2,200 (税込)

(本日のカルパッチョ、サラダ、パン、デザート、コーヒー)  
※右記2種類のパスタからお好きなものをお選びください。  
※単品でも注文可能です(サラダ付き)  
※写真下の価格が単品価格になります。



豚肉の  
トマト煮込みソース  
ペンネリガーテ  
¥1,450 (税込)



海老の  
バジルクリーム  
スパゲッティ  
¥1,450 (税込)

## ～周防高森和牛～

山口県で味わえるのはこのレストランだけ  
口に運んだ時の「口福」をぜひ感じてみて下さい。

### 周防高森和牛とは

のどかな田園地帯が広がる、山口県岩国市の恵まれた気候のもと、明治時代から続く伝統を受け継いで生まれた高森和牛。その100年以上の歴史が物語る肉質は、芳醇で香り豊か。オレイン酸に富んだ脂肪質から生まれる、きめ細かく上品な甘さが食べるものに舌鼓を打たせる高品質な銘柄牛。生産者は明治時代から続く老舗である(有)岩国ファーム。



周防高森和牛ステーキ  
<ランチタイム限定>ライス付  
80g ¥3,550 (税込)



周防高森和牛の  
ステーキ丼セット  
サラダ・スープ・デザート付  
¥2,550 (税込)



## 大島みかんカレー (サラダ付き)

¥1,200 (税込)

当ホテル考案の“オリジナルみかんカレー”です。  
朝食のバイキングでも大人気のみかんカレー!!!  
みかんのさっぱりした風味とカレーのスパイスが  
絶妙にマッチしたすっきりとしたカレーです。

食べたその日が「特別な日」になる。

# お昼の和食メニュー



## — おまかせ御膳 —

2,000 円 (税込)

〈日替わり・刺身・小鉢・茶碗蒸・吸物・香物〉

(内容は本日の仕入れ状況によって変わります)



## — 海鮮漬け丼 —

1,600 円 (税込)

〈漬け丼・小鉢・茶碗蒸・吸物・香物〉

(内容は本日の仕入れ状況によって変わります)



## — しらす丼 —

1,500 円 (税込)

〈しらす丼・小鉢・茶碗蒸・吸物・香物〉