

定食膳

SET MENU



刺身定食

小鉢・煮物・茶碗蒸し・
御飯・漬物・吸物

SASHIMI SET

SMALL SIDE DISH,
MINIATURE SIDE DISH,
STEAMED EGG CUSTARD,
CLEAR SOUP and RICE

..... 2,700円

天婦羅定食

小鉢・煮物・茶碗蒸し・
御飯・漬物・吸物

TEMPURA SET

SMALL SIDE DISH,
MINIATURE SIDE DISH,
STEAMED EGG CUSTARD,
CLEAR SOUP and RICE

..... 2,500円



にぎり 来島

小鉢・赤出し付

NIGIRI KURUSHIMA

SMALL SIDE DISH, MISO SOUP

..... 4,000円



お子様膳 CHILDREN'S SET

..... 1,500円

※季節により料理内容が変わりますので、予めご了承くださいませ。上記の金額は全て税金・サービス料10%込みの価格です。

※Contents of the course dinner may vary due to seasonable availability. Above prices are tax-inclusive and subject to 10% service charge.

定食膳

SET MENU

仙高ポークしゃぶ膳

小鉢・御飯・吸物・漬物

PORK SHABU-SHABU

MINIATURE SIDE DISH,
CLEAR SOUP,
ASSORTED PORK AND VEGETABLES,
JAPANESE PICKLES and RICE

..... 3,000円



和牛すき焼膳

小鉢・御飯・吸物・漬物

SUKIYAKI SET

MINIATURE SIDE DISH,
CLEAR SOUP,
JAPANESE PICKLES and RICE

..... 4,500円

※季節により料理内容が変わりますので、予めご了承くださいませ。上記の金額は全て税金・サービス料10%込みの価格です。

※Contents of the course dinner may vary due to seasonable availability. Above prices are tax-inclusive and subject to 10% service charge.

郷土料理

LOCAL DISHES

代々ホテルで受け継がれている
自慢の郷土料理を是非ご堪能ください。



鯛のあらを甘辛く煮た料理。

鯛あら焚き …………… 1,500円

SIMMERED SEA BREAM (BONNY PARTS)

いぎす(海藻)と生の大豆粉をだし汁で煮溶かし、
寒天のように固めた今治の郷土料理。

いぎす豆腐 …………… 800円

SEA WEED BEANCURD

醤油ベースの甘目の味付けをした唐揚げ、
今治の郷土料理。

せんざんき …………… 600円

DEEP-FRIED MARINATED CHICKEN



特にホタルジャコを使った練り物の天ぷら。

じゃこ天 …………… 600円

JAKOTEN, DEEP-FRIED GROUND FISH MEAT

揚げ物

天婦羅盛り合わせ …… 2,500円

ASSORTED TEMPURA

※季節により入荷しない場合がございますのでご了承くださいませ。



鯛あら焚き



いぎす豆腐



せんざんき

※季節により料理内容が変わりますので、予めご了承くださいませ。上記の金額は全て税金・サービス料10%込みの価格です。

※Contents of the course dinner may vary due to seasonable availability. Above prices are tax-inclusive and subject to 10% service charge.

一品料理

ONE DISH

おすすめの一品

刺身盛り合わせ (7種盛り) ... 3,300円

ASSORTED SASHIMI

菊間瓦の瓦そば (4人前) 3,000円

KAWARA-SOBA (FOR THREE or FOUR PEOPLE)



国産和牛千草巻 2,000円

CHIGUSA-MAKI, grilled Wagyu Beef with fresh potherbs

茶碗蒸し 500円

STEAMED EGG CUSTARD

焼魚

サザエつぼ焼き 1,600円

TOP SHELL

鮑の踊り焼き 1,800円

BARBECUE OF ABALONE

※季節により料理内容が変わりますので、予めご了承くださいませ。

上記の金額は全て税金・サービス料10%込みの価格です。

※Contents of the course dinner may vary due to seasonable availability.

Above prices are tax-inclusive and subject to 10% service charge.



刺身盛り合わせ (7種盛り)



菊間瓦の瓦そば



国産和牛千草巻

ご飯物

RICE



鯛釜飯 1,500円

SEA BREAM STEAMED RICE

吸物、香の物

CLEAR SOUP and JAPANESE PICKLES

釜飯はお時間が
25分程かかります。



蛸釜飯 1,500円

OCTOPUS STEAMED RICE

吸物、香の物

CLEAR SOUP and JAPANESE PICKLES

釜飯はお時間が
25分程かかります。



穴子釜飯 1,500円

CONGER EEL STEAMED RICE

吸物、香の物

CLEAR SOUP and JAPANESE PICKLES

釜飯はお時間が
25分程かかります。



浅利釜飯 1,500円

MANILA CLAMS STEAMED RICE

吸物、香の物

CLEAR SOUP and JAPANESE PICKLES

釜飯はお時間が
25分程かかります。

鯛茶漬 2,000円

TEA and RICE with SEA BREAM

南予風鯛飯 2,000円

SOUTH DISTRICT SEA BREAM RICE

※季節により料理内容が変わりますので、予めご了承くださいませ。

上記の金額は全て税金・サービス料10%込みの価格です。

※Contents of the course dinner may vary due to seasonable availability.

Above prices are tax-inclusive and subject to 10% service charge.



鯛釜飯



鯛茶漬



南予風鯛飯