COURSE

— コース —

瀬戸内季節のDINNER COURSE

SEASONAL DINNER COURSE

6600

炙りシマアジのカルパッチョ 柑橘ドレッシング
Seared striped jack carpaccio salad style

温かい季節のスープ
Seasonal soup

牡蠣とキノコのゴルゴンゾーラチーズ焼き
Oven baked oyster and mushroom with gorgonzola

峠下牛の炭火焼き 根菜と共に（フィレ肉に変更 ＋660）
Grilled Taoshita beef / Change to Grilled Fillet +660

本日のパエリア
Today's paella

特製デザート
Dessert

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

瀬戸内季節の魚介コース

SEAFOOD COURSE

6600

炙りシマアジのカルパッチョ 柑橘ドレッシング
Seared striped jack carpaccio salad style

生帆立 生ハム 温玉の冷製カルボナーラ風
Raw scallops, prosciutto, poached egg, cold carbonara style

牡蠣とキノコのゴルゴンゾーラチーズ焼き
Oven baked oyster and mushroom with gorgonzola

瀬戸内真鯛の濃厚スープ仕立て
Local red snapper with seafood soup

魚介の豪快パエリア
Mixed seafood paella

特製デザート
Dessert

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

※どちらのコースも1皿目（カルパッチョ）をシーフードプラッターに＋880で変更できます。
*Fresh fish carpaccio can be changed to a seafood platter for +880

The RESTAURANT

DINNER MENU

The RESTAURANT

［ 営業時間 ］

BREAKFAST	07:30-10:00（L.O. 09:30）	＊ご宿泊のお客様のみ
LUNCH	11:30-15:00（L.O. 14:30）	
TEA TIME	14:30-16:00（L.O. 15:30）	＊土日祝のみ
DINNER	17:30-21:30（L.O. 21:00）	

ご予約はコチラ **TEL 0848-21-0563**

ご予約専用WEB

https://rk-sys.jp/onomichiu2/?s=fDc

表示料金は全て税込価格です。
食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係にお申し付けください。

ONOMICHI U2

722-0037 広島県尾道市西御所町5-11
TEL 0848-21-0550
https://onomichi-u2.com

DESSERT

— デザート —

- ゴルゴンゾーラチーズケーキ 島はちみつのアイスクリーム添え **880**
  Gorgonzola cheesecake with honey ice cream
- マロンブリュレと生姜のアイスクリーム **880**
  Marron brulee and ginger ice cream
- 自家製黒ゴマアイスクリーム **660**
  Black sesame ice cream
- 島はちみつと苺のセミフレッド **660**
  Honey and strawberry semifreddo
- 相馬牧場のミルクアイスクリーム **660**
  Milk ice cream

TAKE OUT

— テイクアウト —

税込価格（8%） *8% tax included

- 農家直送ハーブ野菜のグリーンサラダ Reg.**972** / Half **540**
  Farmer's herb green salad
- 瀬戸内干しエビと温玉のシーザーサラダ Reg.**1404** / Half **756**
  Caesar salad with soft boiled egg and dried shrimp
- 女鹿平舞茸のガーリックソテーとブッラータチーズ **2160**
  Sautéed Megahira mushroom with burrata cheese
- 瀬戸内アンチョビのマリナーラピザ **1728**
  Marinara with local anchovy pizza
- 瀬戸内塩レモンとゴルゴンゾーラピザ **1836**
  Lemon and gorgonzola pizza
- 瀬戸牧場熟成ベーコンとさつま芋のグラタン風ピザ **1836**
  Bacon and sweet potato, cream sauce
- 自家製ガーリックバターのトースト / 揚げたてフライドポテト
  農家直送季節のグリル野菜 / 焼きたてピタパン **each 540**
  Garlic toast / French fries / Grilled vegetable / Pita bread
- ButtiBakeryのフォカッチャ **324**
  Focaccia

SEAFOOD PLATTER

本日のシーフードプラッター

-冷製魚介の盛り合わせ-

ONOMICHI U2【瀬戸内の魚介食堂】をイメージした
The RESTAURANTで食べるならまずはコレ！
新鮮な瀬戸内の魚介類をオリジナルカクテルソースで豪快にお召し上がりください。

This is our special seafood platter. Try fresh local seafood with cocktail sauce!

★ SMALL	★★ MEDIUM	★★★ LARGE
1-2p	2-3p	3-4p
2860	5390	7700

＊本日の詳しい魚介の内容は黒板メニュー又はスタッフまで
Please check the blackboard or ask your waiter about today's seafood

APPETIZER

— 前菜 —

- 農家直送ハーブ野菜のグリーンサラダ Reg. 990 / Half 550
  Farmer's herb green salad
- 瀬戸内干しエビと温玉のシーザーサラダ Reg. 1430 / Half 770
  Caesar salad with Setouchi dried shrimp and Poached egg
- 炙りシマアジのサラダ仕立て 柑橘ドレッシング 1430
  Seared striped jack carpaccio salad style
- 季節のスープ 880
  Seasonal soup
- 生帆立貝柱 生ハム 温玉の冷製カルボナーラ仕立て 1430
  Raw scallops, prosciutto, poached egg, cold carbonara style
- 女鹿平舞茸のガーリックソテーとブッラータチーズ 2200
  Sautéed Megahira mushroom with burrata cheese

…シェフのお勧め Chef's recommendation

HOT SEAFOOD

— シーフード —

- 広島産牡蠣のレモンアヒージョ 990
  Oyster ahijo with lemon
- 海老と岡山マッシュルームのアヒージョ 990
  Shrimp and mushroom ahijo
- チョリソーと真イカのアヒージョ 880
  Chorizo and squid ahijo
- 殻付き牡蠣の香草ガーリックバター焼き 770
  Oven baked garlic buttered oysters
- 広島県産牡蠣のクリームグラタン 1870
  Oyster cream gratin
- 瀬戸内魚介のズッパ・ディ・ペッシェ 2860
  -イタリアの漁師風鍋料理-
  Seafood soup -Zuppa di pesce-

CHARCOAL GRILL

— 炭火焼き —

- 本日の瀬戸内鮮魚のグリル 黒板より
  Today's Fish -Please ask your waiter-
- 地蛸と白ネギの炭火焼き 弓削塩とレモンで 1320
  Grilled octopus with leek
- 岡山県産 猪のグリル 2640
  Grilled wild boar
- 峠下牛ランプ / イチボ グリル 3080
  Grilled Taoshita beef Round
- 峠下牛フィレ肉のグリル 3960
  Grilled Taoshita beef Fillet

PIZZA

— ピザ —

- 瀬戸内アンチョビのマリナーラ 1760
  Marinara with local anchovy
- 瀬戸牧場熟成ベーコンとさつま芋のグラタン風ピザ 1870
  Bacon and sweet potato, cream sauce
- 瀬戸内塩レモンとゴルゴンゾーラチーズ 1870
  Lemon and gorgonzola
- スペイン産生ハムと梶谷農園ハーブ野菜のトマトソース 1980
  Prosciutto and herb salad tomato sauce

PAELLA

— パエリア —

- 広島産牡蠣と白ネギのパエリア S1650 / M2430 / L4180
  Oyster and leek paella
- 魚介の豪快パエリア S1980 / M2750 / L5280
  Mixed seafood paella
- イカ墨と岡山マッシュルームのパエリア S1650 / M2430 / L4180
  Squid ink and mushroom paella

SIDE DISH

— サイドディッシュ —

- 自家製ガーリックバターのトースト / 揚げたてフライドポテト
  農家直送季節のグリル野菜 / 焼きたてピタパン each 550
  Garlic toast / French fries / Grilled vegetable / Pita bread
- ButtiBakeryのフォカッチャ 330
  Focaccia