

COURSE

— コース —

瀬戸内季節のDINNER COURSE

SEASONAL DINNER COURSE

6600

瀬戸内鮮魚のカルパッチョ サラダ仕立て
Today's fish carpaccio salad style

女鹿平舞茸のプランチャと温玉 生ハム添え
Megahira mushroom plancha with soft boiled egg and prosciutto

季節のスープ
Seasonal soup

峠下牛ランイチの炭火焼き (フィレ肉に変更 +1100)
Grilled Taoshita beef Round (Change to Fillet +1100)

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



瀬戸内季節の贅沢魚介コース

SEASONAL SEAFOOD COURSE

6600

瀬戸内鮮魚のカルパッチョ サラダ仕立て
Today's fish carpaccio salad style

殻付き牡蠣と柑橘のマリアージュ カラスミ仕立て
Steamed oyster and fresh citrus with bottarga

季節のスープ
Seasonal soup

瀬戸内真鯛のグリル (マハタに変更 +770)
Grilled local fish (change to grouper +770)

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+990で変更できます。

*Fresh fish carpaccio can be changed to a seafood platter for +990



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 WEEK DAY 11:30-15:00 (L.O 14:30)

WEEK END 11:30-16:00

(L.O 15:00 DESSERT&DRINK 15:30)

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**

<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 —

☑ U2 クラシックプリン バニラアイスクリーム添え 1100
Classic cream caramel with vanilla ice cream

☑ 抹茶のガトーショコラ レモンのシャーベット 1100
Matcha chocolate cake with lemon sorbet

☑ バスクチーズケーキ ミルクアイスクリーム 1100
Basque style cheesecake with milk ice cream

☑ 相馬牧場のミルクアイスクリーム 770
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 S 648 / L 1080
Farmer's herb green salad

・瀬戸内干しエビと温玉のシーザーサラダ S 864 / L 1512
Caesar salad with dried shrimp and soft boiled egg

・地蛸と白葱の炭火焼 弓削塩とレモンで 1620
Grilled local octopus and leek with salt and lemon

・女鹿平舞茸のプランチャと温玉 生ハム添え 1620
Megahira mushroom plancha with soft boiled egg and prosciutto

☑ スパイシーフライドポテト サワークリーム&スイートチリ 1080
Spicy french fries sour cream and sweet chili

・瀬戸内あんちょびのマリナーラ 1944
Marinara with local anchovy pizza

☑ 瀬戸内塩レモンとゴルゴンゾーラピザ 2160
Lemon and gorgonzola pizza

☑ きのこと白葱の府中味噌マヨネーズピザ 2160
Mushroom and leek pizza with miso mayonnaise

・スモークサーモンのペロンチーノ風ピザ 2592
Smoked salmon spicy Garlic pizza

☑ 自家製ガーリックバターのトースト ☑ フライドポテト 各 648
Garlic butter toast / French fries

☑ 農家直送旬野菜のオープン焼き 1080
Baked vegetables

☑ フォカッチャ or バゲット (3p) 324
Focaccia or baguette (3p)



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 special seafood platter with cocktail sauce!

★
SMALL
— for 1P —
2200

★★
MEDIUM
— for 2P —
3850

★★★
LARGE
— for 3-4P —
5940

APPETIZER

— 前菜 —

- 農家直送ハーブ野菜のグリーンサラダ S 660 / L 1100
Farmer's herb green salad
- ・瀬戸内干しエビと温玉のシーザーサラダ S 880 / L 1540
Caesar salad with dried shrimp and soft boiled egg
- 本日の鮮魚カルパッチョ サラダ仕立て 1650
Today's fish carpaccio salad style
- ・季節のスープ 990
Seasonal soup
- スパイシーフライドポテト サワークリーム&スイートチリ 1100
Spicy french fries sour cream and sweet chili
- 女鹿平舞茸のプランチャと温玉 生ハム添え 1650
Megahira mushroom plancha with soft boiled egg and prosciutto

VEGETARIAN MENU / Please ask the staff if you are glutenfree or vegan.

HOT SEAFOOD

— シーフード —

- 牡蠣とレモンのアヒージョ 1320
Oyster and lemon ajillo
- ・海老と岡山マッシュルームのアヒージョ 1100
Shrimp and mushroom ajillo
- ・チョリソーと真イカのアヒージョ 1100
Chorizo and squid ajillo
- ・海老とチリコンカンのチーズ焼き 1100
Oven baked shrimp ,chili con carne and cheese
- 殻付き牡蠣の香草ガーリックバター焼き 880
Oven baked garlic buttered oysters
- 牡蠣とカラスミのクリームグラタン 2200
Oyster and bottarga cream gratin

CHARCOAL GRILL

— 炭火焼き —

- 本日の瀬戸内鮮魚のグリル 黒板より
Today's grilled fish from black board
- 地蛸と白葱の炭火焼き 弓削塩とレモンで 1650
Grilled local octopus and leek with salt and lemon
- ・岡山県産猪のグリル 3080
Grilled boar
- ・峠下牛ランプ / イチボ グリル 3960
Grilled Taoshita beef Round
- ・峠下牛フィレ肉のグリル 4950
Grilled Taoshita beef Fillet

PIZZA

— ピザ —

- 瀬戸内あんちょびのマリナラ 1980
Marinara with local anchovy pizza
- きのこと白葱の府中味噌マヨネーズ 2200
Mushroom and leek pizza with miso mayonnaise
- 瀬戸内塩レモンとゴルゴンゾーラチーズ 2200
Lemon and gorgonzola pizza
- ・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 2530
Prosciutto and herb salad tomato sauce pizza
- スモークサーモンのペペロンチーノ風 2530
Smoked salmon spicy Garlic pizza

PAELLA

— パエリア —

- 牡蠣とカラスミのパエリア S1980 / M3080 / L4950
Oyster and bottarga paella
- 女鹿平舞茸とハラペーニョのパエリア S1650 / M2430 / L4180
Megahira mushroom and jalapeno pepper paella
- ・魚介の豪快パエリア S2200 / M3850 / L5940
Mixed seafood paella
- ・イカ墨と岡山マッシュルームのパエリア S1980 / M2860 / L5280
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 フライドポテト 各 660
Garlic butter toast / French fries
- 農家直送旬野菜のオープン焼き 1100
Baked vegetables
- フォカッチャ or バゲット (3p) 330
Focaccia or baguette (3p)