

# 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  
Fish Carpaccio

アスパラガスのローストと生ハム バジルソース  
Roasted Asparagus and Prosciutto Basil Sauce

季節のスープ  
Seasonal Soup

特選牛 炭火焼き (フィレ肉に変更 +1500)  
Grilled Beef (Change to Filet +1500)

本日のパエリア  
Today's Paella

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

地蛸とハーブのサラダ仕立て  
Octopus and Herb Vegetables Salad

鱈と三良坂モッツァレラの炙り 高知山椒風味  
Seared Spanish Mackerel and Mozzarella Cheese

季節のスープ  
Seasonal Soup

瀬戸内真鯛 炭火焼 (マハタに変更+880)  
Grilled Snapper (Change to Groper +880)

たっぷり魚介のパエリア  
Mixed Seafoods Paella

デザート  
Dessert

コーヒー or 紅茶  
Coffee or Tea

# DESSERT

— デザート —

- U2 クラシックプリン 1100  
Classic Cream Caramel with Vanilla Ice Cream
- 抹茶のガトーショコラ「今川玉香園茶舗」抹茶使用 1100  
Matcha Chocolate Cake with Lemon Sorbet
- バスクチーズケーキ 1100  
Basque Style Cheese Cake 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

- ・アスパラガスの炭火焼 釜揚げシラス ガーリックバター 1728  
Grilled Asparagus with Whitebait and Garlic Butter
- ・海老とチリコンカンのチーズ焼き 1080  
Baked Chili Con Carne, Cheese and Shrimps
- 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
- ・瀬戸牧場ソーセージとピリ辛チリソーのグリル 1296  
Grilled Local Farm's Sausage and Chorizo
- ・瀬戸内アンチョビのマリナーラピザ 1944  
Pizza Marinara with Local Anchovies
- 瀬戸内塩レモンとゴルゴンゾーラピザ 2160  
Salty Lemon and Gorgonzola Cheese Pizza
- ・クミン香る瀬戸内豚ミンチと季節野菜のトマトソースピザ 2160  
Cumin Spiced Mince Pork and Vegetable Tomato Sauce Pizza
- ・釜揚げシラスのペペロンチーノ風ピザ 2484  
Whitebait Pizza with Garlic and Chili (Peperoncino Style)
- 自家製ガーリックバターのトースト 540  
Garlic Butter Toas
- 揚げたてフライドポテト 540  
French Fries

# 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)

DINNER 17:30-21:30 (L.O. 21:00)

ご予約専用WEB

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>



# 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 Green Salad

・瀬戸内干しエビと温玉のシーザーサラダ S 880 / L 1540  
Dried Shrimps and Soft-boiled Egg Ceaser Salad

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

・広島レモンサーモンの低温調理 フレッシュトマトのサルサ 1650  
Hiroshima Lemon Salmon Mi cuit with Fresh Tomato Salsa

三良坂モッツァレラチーズと鯖の炙り 1650  
高知山椒とカラスミのアクセント  
Mozzarella Cheese and Spanish Mackerel  
with Japanese Pepper and Bottarga

# SEAFOOD

— シーフード —

地蛸と枝豆のアヒージョ 1320  
Octopus and Green Soy Beans Ajillo

・海老と岡山マッシュルームのアヒージョ 1100  
Shrimps and Mushrooms Ajillo

釜揚げシラスと温玉のアヒージョ 1320  
Whitebaits and Soft-boiled Egg Ajillo

・海老とチリコンカンのチーズ焼き 1100  
Baked Chili Con Carne, Cheese and Shrimps

・瀬戸内旬魚のアクアパッツァ 2420  
Today's Fish Acqua Pazza

豪快ケイジャンシーフード ロースト仕立て 3850  
Roasted Cajun Seafoods

RECOMMEND シェフのオススメ

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

※パエリアは他のお料理よりお時間をいただく場合がございます。あらかじめご了承ください。  
Please note that paella may take longer to prepare than other menu items.

# PAELLA

— パエリア —

The RESTAURANTでは、瀬戸内産魚介の旨味だしをベースに、もち麦入りのご飯で仕上げた多彩なパエリアをご用意しております。お好みのトッピングを追加して、お客様だけのオリジナルパエリアもお楽しみいただけます。

At The RESTAURANT, we serve a variety of paella dishes made with a rich seafood broth from Setouchi and rice cooked with barley. Customize your dish with additional toppings to enjoy a paella that's uniquely yours.

SIZE >>> (S) for 1P (M) for 2P (L) for 3P

・瀬戸内真鯛とカラスミのパエリア  
Local Snapper and Bottarga Paella  
S 1650 / M 2860 / L 4180

地蛸と大葉のパエリア  
Local Octopus and Shiso Leaves Paella  
S 1980 / M 3080 / L 4950

釜揚げシラスと白ネギのパエリア  
Whitebait and Leek Paella  
S 1980 / M 3080 / L4950

・イカ墨とフレッシュトマトのパエリア  
Squid Ink and Fresh Tomato Paella  
S 1980 / M 3080 / L 4950

魚介の豪快パエリア  
Mixed Seafoods Paella  
S 2200 / M 3850 / L 5940

あお海苔・ハラペーニョ・マッシュルームのパエリア  
Seaweeds, Jalapeno Peppers and Mushrooms Paella  
S 1650 / M 2860 / L 4180

・ピリ辛チョリソーと真イカのパエリア  
Chorizo and Squid Paella  
S 1650 / M 2860 / L 4180

# EXTRA TOPPING

— 追加トッピング —

・真鯛 Snapper	S300/M600/L900	・唐墨 Bottarga	S300/M600/L900
・地蛸 Octopus	S500/M1000/L1500	・大葉 Shiso Leave	S200/M400/L600
・釜揚げシラス Whitebait	S400/M800/L1200	・ハラペーニョ Jalapeno Pepper	S200/M400/L600
・イカ Squid	S300/M600/L900	・チョリソー Chorizo	S300/M600/L900
・海老 Shrimp	S300/M600/L900	・トマト Tomato	S200/M400/L600
		・マッシュルーム Mushroom	S300/M500/L700

# CHARCOAL GRILL

— 炭火焼き —

アスパラガスの炭火焼 釜揚げシラス ガーリックバター 1760  
Grilled Asparagus with Whitebait and Garlic Butter

本日の瀬戸内鮮魚のグリル 黒板より ASK  
Today's Grilled Fish

・岡山県産猪のグリル 2640  
Grilled Boar

峠下牛ランプ / イチボの炭火焼 3960  
Grilled Taoshita-Beef Round

・峠下牛フィレ肉の炭火焼 5500  
Grilled Taoshita-Beef Fillet

・瀬戸牧場ソーセージとピリ辛チョリソーのグリル 1320  
Grilled Local Farm's Sausage and Chorizo

# PIZZA & GRATIN

— ピザ & グラタン —

瀬戸内アンチョビのマリナーラピザ 1980  
Pizza Marinara with Local Anchovies

・クミン香る瀬戸内豚ミンチと季節野菜のトマトソースピザ 2200  
Cumin Spiced Mince Pork and Vegetable Tomato Sauce Pizza

瀬戸内塩レモンとゴルゴンゾーラチーズピザ 2200  
Salty Lemon and Gorgonzola Cheese Pizza

・生ハムと梶谷農園ハーブ野菜のトマトソースピザ 2530  
Prosciutto and Herb Vegetables Tomato sauce Pizza

釜揚げシラスのペペロンチーノ風ピザ 2530  
Whitebait Pizza with Garlic and Chili (Peperoncino Style)

・瀬戸牧場ソーセージと季節野菜の  
ジェノベーゼグラタン 香草パン粉仕立て 2200  
Seto Farm Sausage and Basil Pesto Gratin with Herb Breadcrumbs

# 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 550  
Garlic Butter Toast

揚げたてフライドポテト 550  
French Fries

野菜のオープン焼き 1100  
Baked Vegetables

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

フォカッチャ (3p) / バゲット (3p) 各330 each  
Focaccia / Baguette(3P)