

## COURSE

— コース —

### 瀬戸内季節のDINNER COURSE

SEASONAL DINNER COURSE

6600

鮮魚 瀬戸内魚醤のマリネ

Fresh Fish, Marinated with Setouchi Fish sauce

アオリイカ炙りと揚げ茄子のピクルス

Seared Oval Squid & Fried Eggplant Pickles

季節のスープ

Seasonal Soup

季節のお口直し

Palate Cleanser

特選牛ランイチ 炭火焼 (フィレ肉に変更 +1500)

Charcoal-Grilled Premium Beef (Upgrade to Tenderloin +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

### 瀬戸内季節の魚介DINNER COURSE

SEAFOOD DINNER COURSE

6600

鮮魚 瀬戸内魚醤のマリネ

Fresh Fish, Marinated with Setouchi Fish sauce

炙り地蛸とマッシュポテト 唐墨仕立て

Seared Local Octopus & Mashed Potato, Bottarga

季節のスープ

Seasonal Soup

季節のお口直し

Palate Cleanser

本日の地魚 炭火焼 (鮮魚アップグレード +1000)

Charcoal-Grilled Today's Fish (Upgrade to Premium Fish +1000)

豪快魚介のパエリア

Mixed Seafood Paella

デザート

Dessert

コーヒー or 紅茶

Coffee or tea

## 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>

## DESSERT

— デザート —

U2 クラシックプリンとバニラアイス 1100  
Crème Caramel, Vanilla Ice Cream & Caramelized Nuts

煎茶のガトーショコラとレモンアイス 1100  
Green Tea Gateau Chocolate & Lemon Ice Cream

バスクチーズケーキとミルクアイス 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

瀬戸内小イワシのフリット 648  
Setouchi Sardine Fritters

ガーリックトースト 540  
Garlic Butter Toast

季節野菜のオープン焼き 1080  
Baked Vegetables

フライドポテト 540  
French Fries

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 Sweet Chili

瀬戸内あんちょび・ Chorizo・甘長ししとうの  
ピリ辛トマトソースピザ 2484  
Setouchi Anchovy, Chorizo & Hot Green Chili Tomato Pizza

瀬戸内塩レモンとゴルゴンゾーラピザ 2160  
Setouchi Salt Lemon & Gorgonzola Pizza

たっぷり魚介とあおさ海苔のジェノベーゼピザ 2484  
Seafood & Aosa Seaweed Genovese Pizza

# APPETIZER

— 前菜 —

- 農家直送ハーブ野菜のグリーンサラダ **S 660 / L 1100**  
Herb Vegetable Green Salad
- ・瀬戸内干しエビと温玉のレモンシーザーサラダ **S 880 / L 1540**  
Setouchi Dried Shrimp & soft-Boiled Egg Lemon Ceaser Salad
- 本日の鮮魚カルパッチョ サラダ仕立て **1650**  
Today's Fresh Fish Carpaccio
- ・アオリイカの炙りと揚げ茄子のピクルス アンチョビソース **1650**  
Seared Oval Squid & Fried Eggplant pickles, Anchovy sauce
- ・地蛸 生ハム マッシュポテト 唐墨仕立て **1760**  
Octopus, Prosciutto & Mashed Potato, Bottarga Style
- ・瀬戸内小イワシのフリット **660**  
Setouchi Sardine Fritters
- ・季節のスープ **990**  
Seasonal Soup

# PIZZA

— ピザ —

- 三良坂モッツァレラチーズと大葉のマルゲリータ **2200**  
Margherita, Mirasaka Mozzarella & Shiso
- 瀬戸内塩レモンとゴルゴンゾーラチーズピザ **2200**  
 Setouchi Salt Lemon & Gorgonzola 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, Kajiya Farm Herb & Tomato Sauce Pizza
- ・瀬戸内あんちょび・ Chorizo・甘長ししとうの  
ピリ辛トマトソースピザ **2530**  
Setouchi Anchovy, Chorizo & Hot Green Chili Tomato Pizza
- たっぷり魚介とあおさ海苔のジェノベーゼピザ **2530**  
Seafood & Aosa Seaweed Genovese Pizza

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

— パエリア食堂 —

Onomichi U2 The Restaurantでは【瀬戸内魚介食堂】【パエリア食堂】をイメージし、オリジナルの魚介出汁をベースに、もち麦入りのお米を使った様々な種類のパエリアをご用意しております。最後の締めとしてはもちろん、メイン料理として、最初の1品としてお好きなシーンでお召し上がりください！更に追加のトッピングで、お客様が作るオリジナルパエリアもお楽しみいただけます！！

At Onomichi U2 The Restaurant, we bring the concept of a "Setouchi Seafood Diner" and "Paella Kitchen" to life. Using our signature seafood stock and rice blended with chewy mochi-mugi (barley), we offer a wide variety of specialty paellas. Perfect for any occasion—enjoy it as a starter, a main dish, or a satisfying finish to your meal! Customize your dish with extra toppings to create your very own original paella.

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

- ・魚介のアロス・メロソ (スープパエリア) **M 3850**  
Seafood Arroz Meloso
- ・瀬戸内真鯛と唐墨のパエリア **S 1650 / M 2860 / L 4180**  
Setouchi Sea Bream & Bottarga
- 炭焼きハーブ鶏・浅利・大葉のパエリア **S 1980 / M 3080 / L 4950**  
Charcoal-Grilled Herb Chicken & Clams
- 広島県産釜揚げシラスのパエリア **S 1980 / M 3080 / L4950**  
Hiroshima Whitebait
- ・イカ墨とフレッシュトマトのパエリア **S 1980 / M 3080 / L 4950**  
Squid Ink & Tomato
- 魚介の豪快パエリア **S 2200 / M 3850 / L 5940**  
Mixed Seafood
- あお海苔・ハラペーニョ・マッシュルームのパエリア **S 1650 / M 2860 / L 4180**  
Aonori, Jalapeno & Mushroom
- ・ピリ辛 Chorizo と真イカのパエリア **S 1650 / M 2860 / L 4180**  
Spicy Chorizo & Squid

# EXTRA TOPPING

追加トッピング

・真鯛 Sea Bream	S300/M600/L900	・唐墨 Bottarga	S300/M600/L900
・ハーブ鶏 Herb Chicken	S300/M600/L900	・大葉 Shiso	S200/M400/L600
・釜揚げシラス Whitebait	S400/M800/L1200	・ハラペーニョ Jalapeno	S200/M400/L600
・イカ Squid	S300/M600/L900	・ Chorizo	S300/M600/L900
・海老 Shrimp	S300/M600/L900	・トマト Tomato	S200/M400/L600
・浅利 Clams	S400/M800/L1200	・マッシュルーム Mushroom	S300/M500/L700

※パエリアの提供には他のお料理よりお時間をいただく場合がございます。ご了承ください。  
Paella may take longer to prepare than other dishes. We appreciate your patience.

# SEAFOOD/GRILL/OTHER

— シーフード/グリル/他 —

- 瀬戸内鮮魚 お好きなスタイルで **2640**  
Setouchi Fresh Fish Chef's Style(See Blackboard)
- グリル **Grilled** **2640**
- アクアパッツァ **Acqua Pazza** **2640**
- ケイジャンスパイスロースト **Cajun Spice Roasted** **2750**
- サルスエラ(スペイン風ブイヤベース) **Zarzuela** **2860**
- ・オマール海老のプランチャ(鉄板焼き) **Half 2970 / Full 5940**  
ガーリックバター仕立て  
Plancha, Lobster, Garlic Butter
- ・海老と岡山マッシュルームのアヒージョ **1100**  
Shrimp & Okayama mushroom Ajillo
- 広島県産釜揚げシラスとそら豆のアヒージョ **1210**  
Hiroshima Whitebait & Fava Bean Ajillo
- ・広島ハーブ鶏と白ネギのアヒージョ **1210**  
Hiroshima Herb Chicken & White Leek Ajillo
- ・真イカグリル 香草パン粉仕立て **1210**  
Grilled Squid, Herb Breadcrumbs
- 峠下牛ランプ / イチボの炭火焼 **3960**  
Taoshita Beef Romp / Tri-Tip, Charcoal-Grilled
- ・峠下牛フィレ肉の炭火焼 **5500**  
Taoshita Beef Tenderloin, Charcoal-Grilled
- 肉厚ベジミートのスパイシーカツレツ **2420**  
バルサミコ&ケッカソース  
Thick Plant-Based Meat Cutlet, Spicy Style, Balsamic & Checca Sauce
- 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
- 季節野菜のオーブン焼き **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 & Sweet Chili
- フォカッチャ (3p) / バゲット (3p) **各330**  
Focaccia / Baguette(3P) **each**