The RESTAURANT

LUNCH

WEEKDAY11:30-15:00(14:30L.O)
WEEKEND/HOLIDAY 11:30-16:00
(FOOD 15:00L.O / DESSERT & DRINK 15:30L.O)

LUNCH BUFFET/SALAD×BREAD

ENTRY ADULT 1200/CHILD 600 (2-10歳対象)
(2-10 yearsold)

＊LUNCH BUFFETのみご利用の場合の金額です。
＊Price for lunch buffet use only

＊レストランのランチご利用後、レシートをYardCaféでご提示いただくと20%OFFにてドリンク購入できます。
＊Get 20% off at Yard Café with your lunch receipt from The RESTAURANT

鮮魚のグリル

自家製サルシッチャのトマトソース フレッシュチーズ乗せ スパゲティ

瀬戸内牡蠣と瀬戸牧場ハーブベーコンのカルボナーラ風 フェットチーネ

サーモンと女鹿平舞茸のガーリックソース 香草パン粉仕立て スパゲティ

イカ墨とフレッシュオニオンのチーズピザ アリオリソース仕立て

瀬戸内牡蠣と浅利の塩レモンパエリア

PASTA + BUFFET SET / 2200

① 本日のパスタ
TODAY'S PASTA, CHEF'S SELECTION

② サーモンと女鹿平舞茸のガーリックソース 香草パン粉仕立て スパゲティ
SPAGHETTI, SALMON, MEGAHIRA MAITAKE MUSHROOMS, GARLIC, HERB BREADCRUMBS

③ 自家製サルシッチャのトマトソース フレッシュチーズ乗せ スパゲティ(+300)
SPAGHETTI, HOMEMADE SALSICCIA, TOMATO SAUCE, FRESH CHEESE

④ 瀬戸内牡蠣と瀬戸牧場ハーブベーコンのカルボナーラ風 フェットチーネ(+900)
FETTUCCINE, SETOUCHI OYSTERS, SETO FARM HERB BACON, CARBONARA SAUCE

PAELLA + BUFFET SET / 2900

① 瀬戸内真鯛と唐墨のパエリア
PAELLA, SETOUCHI SEA BREAM, BOTTARGA

☑ ② 女鹿平舞茸と瀬戸内海苔のパエリア
PAELLA, MEGAHIRA MAITAKE MUSHROOMS, SETOUCHI SEAWEED

③ 瀬戸内牡蠣と浅利の塩レモンパエリア(+500)
. PAELLA, SETOUCHI OYSTERS, CLAMS, SALTED LEMON

④ たっぷり魚介の豪快パエリア(+1000)
PAELLA, MIXED SEAFOOD, BOLD STYLE

PIZZA + BUFFET SET / 2500

☑ ① 瀬戸内塩レモンとゴルゴンゾーラチーズのピザ
PIZZA BIANCA, SETOUCHI SALTY LEMON, GORGONZOLA CHEESE

☑ ② 三良坂牧場モッツァレラチーズと大葉のマルゲリータ
PIZZA MARGHERITA, MIRASAKA FARM MOZZARELLA, JAPANESE SHISO

③ イカ墨とフレッシュオニオンのチーズピザ アリオリソース仕立て(+500)
PIZZA, SQUID INK, FRESH ONION, CHEESE, AIOLI SAUCE

④ パストラミビーフと女鹿平舞茸のピザビスマルクトリュフオイル仕立て(+500)
PIZZA BISMARCK, MEGAHIRA MAITAKE MUSHROOMS, PASTRAMI BEEF, TRUFFLE OIL

MAIN + BUFFET SET / 2900

① 瀬戸内鮮魚のグリル 府中味噌と白葱のブールブランソース
GRILLED SETOUCHI FISH, FUCHU MISO, GREEN ONION, BEURRE BLANC SAUCE

② 瀬戸内鮮魚のサルスエラ(スペイン風ブイヤベース)
SETOUCHI FISH, ZARZUELA STYLE

③ 峠下牛ランイチのグリル(+1000)
GRILLED TAOSHITA BEEF RUMP

④ 峠下牛フィレ肉のグリル(+2800)
GRILLED TAOSHITA BEEF TENDERLOIN

OTHER

季節のスープ SEASONAL SOUP	660
☑ フライドポテト FRENCH FRIES	550
☑ ガーリックトースト GARLIC BUTTER TOAST	550
☑ 彩り旬野菜のオーブン焼き GRILLED VEGETABLES	770
☑ グリーンサラダ GREEN SALAD	660

SET MINI DESSERT

☑ U2クラシックプリン CLASSIC CRÈME CARAMEL, CARAMELIZED NUTS, VANILLA ICE CREAM	+450
☑ 煎茶のガトーショコラ SENCHA CHOCOLATE CAKE, LEMON SORBET	+450
☑ バスクチーズケーキ BASQUE CHEESECAKE, MILK ICE CREAM	+450
☑ 相馬牛乳のミルクアイス MILK ICE CREAM	+400

KID'S PLATE / 1300

ハンバーグ / エビフライ / フライドポテト / ジュース + BUFFET
HAMBURGER STEAK/FRIED SHRIMP/FRENCH FRIES/ JUICE +BUFFET

＊2-10歳のお子様が対象となります。
The plate is suitable for 2-10 years old

☑ VEGETARIAN MENU / Please ask the staff if you are gultenfree or vegan.　税込価格(10%) 10% tax included

PASTA

🛍	本日のパスタ TODAY'S PASTA, CHEF'S SELECTION	1540
🛍	サーモンと女鹿平舞茸のガーリックソース 香草パン粉仕立て スパゲティ SPAGHETTI, SALMON, MEGAHIRA MAITAKE MUSHROOMS, GARLIC, HERB BREADCRUMBS	1540
🛍	自家製サルシッチャのトマトソース フレッシュチーズ乗せ スパゲティ SPAGHETTI, HOMEMADE SALSICCIA, TOMATO SAUCE, FRESH CHEESE	1870
🛍	瀬戸内牡蠣と瀬戸牧場ハーブベーコンのカルボナーラ風 フェットチーネ FETTUCCINE, SETOUCHI OYSTERS, SETO FARM HERB BACON, CARBONARA SAUCE	2530

PIZZA

☑ 🛍	瀬戸内塩レモンとゴルゴンゾーラチーズのピザ PIZZA BIANCA, SETOUCHI SALTY LEMON, GORGONZOLA CHEESE	1870
☑ 🛍	三良坂牧場モッツァレラチーズと大葉のマルゲリータ PIZZA MARGHERITA, MIRASAKA FARM MOZZARELLA, JAPANESE SHISO	1870
🛍	イカ墨とフレッシュオニオンのチーズピザ アリオリソース仕立て PIZZA, SQUID INK, FRESH ONION, CHEESE, AIOLI SAUCE	2300
🛍	女鹿平舞茸とパストラミビーフのピザビスマルク トリュフオイル仕立て PIZZA BISMARCK, MEGAHIRA MAITAKE MUSHROOMS, PASTRAMI BEEF, TRUFFLE OIL	2300

PAELLA

	瀬戸内真鯛と唐墨のパエリア PAELLA, SETOUCHI SEA BREAM, BOTTARGA	S1430 / M2420 / L3850
☑	女鹿平舞茸と瀬戸内海苔のパエリア PAELLA, MEGAHIRA MAITAKE MUSHROOMS, SETOUCHI SEAWEED	S1430 / M2420 / L 3850
	瀬戸内牡蠣と浅利の塩レモンパエリア PAELLA, SETOUCHI OYSTERS, CLAMS, SALTED LEMON	S1760 / M2970 / L4400
	たっぷり魚介の豪快パエリア PAELLA, MIXED SEAFOOD, BOLD STYLE	S1980 / M3630 / L5060

※Sサイズ1人前 / Mサイズ1〜2人前 / Lサイズ2〜3人前
S: SERVES 1 PERSON / M: SERVES1-2 PEOPLE / L: SERVES2-3 PEOPLE

MAIN

瀬戸内鮮魚のグリル　府中味噌と白葱のブールブランソース GRILLED SETOUCHI FISH, FUCHU MISO, GREEN ONION, BEURRE BLANC SAUCE	2420
瀬戸内鮮魚のサルスエラ（スペイン風ブイヤベース） SETOUCHI FISH, ZARZUELA STYLE	2420
峠下牛ランイチのグリル GRILLED TAOSHITA BEEF RUMP	3300
峠下牛フィレ肉のグリル GRILLED TAOSHITA BEEF TENDERLOIN	5280

女鹿平舞茸とパストラミビーフのピザビスマルク
トリュフオイル仕立て

女鹿平舞茸と瀬戸内海苔のパエリア

OTHER

	季節のスープ SEASONAL SOUP	660
☑ 🛍	フライドポテト FRENCH FRIES	550
☑ 🛍	ガーリックトースト GARLIC BUTTER TOAST	550
☑ 🛍	彩り旬野菜のオーブン焼き GRILLED VEGETABLES	770
☑ 🛍	グリーンサラダ GREEN SALAD	660

DESSERT

☑	U2クラシックプリン CLASSIC CRÈME CARAMEL, CARAMELIZED NUTS, VANILLA ICE CREAM	880

濃厚な食感のクラシックスタイルのプリンにバニラアイスと温かいカラメルソースをたっぷりかけて味わう贅沢なデザート

Creamy classic pudding served with vanilla ice cream and warm caramel sauce

U2クラシックプリン

☑	煎茶のガトーショコラ SENCHA CHOCOLATE CAKE, LEMON SORBET	880
☑	バスクチーズケーキ BASQUE CHEESECAKE, MILK ICE CREAM	880
☑	相馬牛乳のミルクアイス MILK ICE CREAM	660

煎茶のガトーショコラ

バスクチーズケーキ

🛍 ･･･ テイクアウト可　Available for takeaway　☑ **VEGETARIAN MENU** / Please ask the staff if you are gultenfree or vegan.

DRINK

TEA

明治11年創業「尾道今川玉香園茶舗」ブレンド紅茶
All teas are blended in Onomichi.

有機栽培日本紅茶 ［Hot］ ORGANIC TEA	550
U2ブレンドティー ［Hot］ U2 MINT BLEND	550
ディンブラ ［Hot］ DIMBULA	660
アールグレイ ［Hot］ EARL GREY	660
アイスティー 浜風 HAMAKAZE ICED TEA	550

CAFE

コーヒー ［Hot / Ice］ COFFEE	550
カフェオレ ［Hot / Ice］ CAFE AU LAIT	660
カフェラテ ［Hot / Ice］ CAFE LATTE	660

SOFT DRINK

瀬戸内レモンのレモネード LOCAL LEMONADE	660
ジーモット G-MOTTO 瀬戸内レモン使用 U2オリジナル炭酸飲料。 U2's original soda made with Setouchi lemon.	660
いちじくサイダー FIG CIDER 尾道造酢いちじく酢使用 U2オリジナル炭酸飲料。 U2's original soda made with Onomichi-brewed fig vinegar.	660
瀬戸内のオレンジジュース LOCAL ORANGE JUICE	770
せらワイナリー SERAの雫 葡萄 SERA WINERY"DROP OF SERA"GRAPE 世羅町産マスカットベーリーA 100%のストレートジュース。 100% straight juice made from Sera-grown Muscat Bailey A grapes.	880
せらワイナリー SERAの雫 梨 SERA WINERY"DROP OF SERA"PEAR 世羅町産梨 100%のストレートジュース。 100% straight juice made from Sera-grown pears.	880
コーラ / コーラゼロ COKE/COKE ZERO	550
ジンジャーエール GINGER ALE	550

MINERAL WATER

サンペレグリノ ［スパークリング］500ML SANPELLEGRINO <SPARKLING>	880
アクアパンナ ［スティル］500ML ACQUA PANNA <STILL>	880

MOCKTAIL

U2LLB U2LEMON, LIME AND BITTERS *Bitter Syrup, Setouchi Lime, Setouchi Lemon* ビターシロップに瀬戸内ライム・レモンを合わせたノンアルカクテル。ほのかな甘さとすっきりとした清涼感。 A refreshing bitters mocktail with Setouchi lime and lemon.	880
海風ティースリング UMIKAZE TEA SLING *Non-Alcoholic Sour Base, Grapefruit Juice, Earl Gray Tea* 尾道産ブレンドアールグレイティーとグレープフルーツを合わせた清涼感のあるモクテル。瀬戸内の優しい海風のように、軽やかでリフレッシュできる味わい。 A refreshing mocktail blending Onomichi's Specialty Grey tea with grapefruit. Light and invigorating, like a gentle Setouchi wind.	1000
瀬戸内柑橘ミントソーダ SETOUCHI CITRUS MINT SODA *Non-Alcoholic Sour Base, Lemonade Syrup, Setouchi Lime, Yerba Buena, Soda* 瀬戸内産レモンとライムを絶妙なバランスでブレンド。フレッシュミントの爽快な香りと軽やかな甘さが楽しめるモクテル。 Bright citrus notes of Setouchi lemon and lime are paired with refreshing mint and a subtle sweetness, creating a crisp and invigorating mocktail.	880

ALCOHOL

BEER

サントリー プレミアムモルツ SUNTORY PREMIUM MALT'S <DRAFT>	770
アサヒ スーパードライ ASAHI SUPER DRY <BOTTLE>	770
広島レモンエール HIROSHIMA LEMON ALE	1100
サントリー オールフリー ALL-FREE（NON-ALCOHOLIC）	660

WINE BY THE GLASS

スパークリングワイン SPARKLING WINE	1100
グラスワイン ［赤 / 白］ WINE <RED / WHITE>	990
サングリア SANGRIA	880

FRUIT LIQUEUR

賀茂鶴梅酒 ［ロック / ソーダ］ KAMOTSURU PLUM WINE <ON THE ROCK / SODA>	880
大長檸檬酒 ［ロック / ソーダ］ OHCHO LEMON LIQUEUR <ON THE ROCK / SODA>	880
はるしぐれ -八朔のお酒- 90ml HARUSHIGURE - HASSAKU CITRUS SAKE	880