COURSE
— コース —

瀬戸内季節のDINNER COURSE
SEASONAL DINNER COURSE

7000

瀬戸内地魚のサラダ仕立て
Today's Local Fish Carpaccio, Salad Style

女鹿平アワビ茸のフリットと黒豚ラルド
Crispy Megahira Abalone Mushrooms & Black Pork Lardo

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 Main Course 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

7000

地蛸の炙り サラダ仕立て
Lightly Seared Setouchi Octopus, Salad Style

広島レモンサーモンのミキュイ 白葱のピューレ
Hiroshima Lemon Salmon Mi-Cuit, White Leek Purée

季節のスープ
Seasonal Soup

季節のお口直し
PalateCleanser

本日の地魚 炭火焼（鮮魚アップグレード ＋1000）
Today's Charcoal - Grilled Local Fish (Upgrade Main Course +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。

U2 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

- ☑ ガーリックトースト **540**
  Garlic Butter Toast
- ☑ 季節野菜のオーブン焼き **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
- ・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 **2484**
  Squid Ink and Fresh Onion Pizza with Aioli Sauce
- ・女鹿平舞茸とパストラミビーフのビスマルクピザ トリュフオイル仕立て **2484**
  Megahira Maitake Mushroom and Pastrami Beef Pizza Bismarck with Truffle Oil
- ☑ 瀬戸内塩レモンとゴルゴンゾーラピザ **2160**
  Setouchi Salt Lemon & Gorgonzola Pizza

⊗ RECOMMEND シェフのオススメ
☑ VEGETARIAN MENU / Please ask the staff if you are gultenfree or vegan.

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

✕ 本日の地魚 サラダ仕立てのカルパッチョ **1650**
Today's Local Fish Carpaccio, Salad Style

・広島レモンサーモンのミキュイ 白葱のピューレ **1650**
Hiroshima Lemon Salmon Mi-Cuit, White Leek Purée

・女鹿平アワビ茸のフリットと黒豚ラルド **1760**
白味噌とトリュフオイルの茸ソース
Crispy Megahira Abalone Mushrooms & Black Pork Lardo with Mushroom Sauce, White Miso and Truffle Oil

・ニョッキのフライ 生ハム添え **1650**
ゴルゴンゾーラチーズソースと向島蜂蜜で
Fried Gnocchi with Prosciutto, Gorgonzola Cheese Sauce and Mukaishima Honey

・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

・イカ墨とフレッシュオニオンのチーズピザ **2530**
アリオリソース仕立て
Squid Ink and Fresh Onion Pizza with Aioli Sauce

✕ 女鹿平舞茸とパストラミビーフのビスマルクピザ **2530**
トリュフオイル仕立て
Megahira Maitake Mushroom and Pastrami Beef Pizza Bismarck with Truffle Oil

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・メロッソ（スープパエリア） **M3850**
Seafood Arroz Meloso

・瀬戸内真鯛と唐墨のパエリア **S1650 / M2860 / L4180**
Setouchi Sea Bream & Bottarga

・ピリ辛チョリソーと真イカのパエリア **S1650 / M2860 / L4180**
Spicy Chorizo & Squid

✕ 瀬戸内牡蠣と浅利の塩レモンのパエリア **S1980 / M3080 / L4950**
Setouchi Oyster and Clam Paella with Salted Lemon

・炭焼きハーブ鶏と穴子のパエリア 大葉仕立て **S1980 / M3080 / L4950**
Charcoal-Grilled Herb Chicken and Conger Eel Paella, Shiso Style

・イカ墨とフレッシュトマトのパエリア **S1980 / M3080 / L4950**
Squid Ink & Tomato

✕ 魚介の豪快パエリア **S2200 / M3850 / L5940**
Mixed Seafood

☑ 女鹿平舞茸と瀬戸内海苔のパエリア **S1650 / M2860 / L4180**
Megahira Maitake Mushroom and Setouchi Seaweed Paella

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
・瀬戸内牡蠣 Oyster	S400/M800/L1200	・穴子 Conger	S400/M800/L1200
・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
・浅利 Clams	S400/M800/L1200	・女鹿平舞茸 Maitake mushroom	S300/M600/L900

※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 —

✕ 瀬戸内地魚 お好きなスタイルで
Setouchi Fresh Fish Chef's Style(See Blackboard)
・グリル Grilled **2640**
・アクアパッツア 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**

・オマール海老のガーリックバター焼き 香草パン粉仕立て
Grilled Lobster with Garlic Butter and Herb Breadcrumb
Half 2750 / Full 5280

✕ 瀬戸内牡蠣と女鹿平舞茸のアヒージョ **1320**
Setouchi Oysters and Megahira Maitake Mushroom Ajillo

・広島ハーブ鶏とじゃが芋のアヒージョ **1210**
Ajillo of Hiroshima Herb Chicken and Potatoes

・海老と岡山マッシュルームのアヒージョ **1100**
Shrimp & Okayama mushroom Ajillo

・真イカグリル　香草パン粉仕立て **1210**
Grilled Squid, Herb Breadcrumbs

・猟師直送猪のグリル **2860**
Wild Boar Grill, Direct from Local Hunters

✕ 峠下牛ランプ / イチボの炭火焼 **3960**
Wild Boar Grill, Direct from Local Hunters

・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 バルサミコ&ケッカソース
Thick Plant-Based Meat Cutlet, Spicy Style, Balsamic & Checca Sauce **2420**

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

☑ 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 each**
Focaccia / Baguette(3P)