

昼

特別籠膳 ¥3,000

先附/ひばり豆腐 海老 空豆
造り/鯛 烏賊、玉地蒸/海老 穴子 三つ葉
焚き合せ/蛸 里芋 南瓜 小茄子
揚げ物/海老 鱈 青唐、酢の物/鰻ざく
吸物/素麺、食事/穴子飯、水菓子/抹茶わらび餅



昼

欧風瀬戸内料理ミニコース ¥3,000

Lunch

今治タオル製
① オリジナル
タオルハンカチ
② スピードくじ付き

- ・本日の前菜
(写真は白ミル貝とアボカドの山葵ソース、太刀魚のエスカベッシュ、
玉子と魚介のカナッペ、パンチェッタのキッシュ)
- ・魚介のエスカルゴバター焼
- ・本日のメインディッシュ〈魚料理〉 ※お肉料理も選べます。
(写真は鯛のポワレ 御膳産チェリートマトのソース)
- ・本日のデザート (写真はとろとろプリン) ・コーヒー

ナティーク城山

2024 5月20日 mon. ▶ 7月19日 fri.

開業30周年

記念フェア

夜

特別会席 ¥7,000

先附/帆立貝 蛸 つぶ貝 檸檬ジュレ掛け、造り/鯛 寒八 烏賊 海老
吸物/玉地蒸し 海老 穴子 椎茸、蓋物/蚕豆饅頭 海老 空豆
焼物/鰻西京焼 丸十 青梅、冷鉢/黒毛和牛冷しゃぶ ポン酢
酢の物/鰻茄子 鯛煎餅、留碗/赤だし
食事/ちりめんご飯、水菓子/抹茶プリン



夜

欧風瀬戸内料理と 黒毛和牛ステーキのコース ¥7,000

- ・一口のオードブル (写真はブルーチーズとお肉のキッシュ)
- ・本日の前菜 (写真は魚介のメランジェサラダ、生ハムとナチュラルチーズのカナッペ)
- ・本日の魚料理 (写真は太刀魚と、あこうの醤油風味のバターソース)
- ・銘柄黒毛和牛ロースステーキ ドフィノワーズポテト添え
- ・本日のデザート (写真はガトーショコラ) ・コーヒー

Dinner

尾道帆布製
① オリジナルポーチ
② ワンドリンクサービス
③ スピードくじ付き

※特別メニューのため、すべてご予約制とさせていただきます ※仕入の都合で内容が変わる場合がございます ※料理写真はイメージです



ご予約、お問い合わせは—
NAUTIQUE
SHIROYAMA
ナティーク城山

TEL.0845-26-0046
〒722-2323 広島県尾道市因島土生町 2254-6
FAX.0845-26-0047 HP. <https://nautique.jp>

・石階段の左通路奥に、車いすでも
安心の双方向性ドアエレベータ
がございますぜひご利用ください。
・10名様より送迎いたします。