

Nautique Shiroyama

Autumn Refresh Fair

オータムリフレッシュフェア

2021 10/1 Fri. ----- 12/19 Sun.

Lunch 11:30~14:00 / Dinner 17:30~20:00

BY
RESERVATION
ONLY

昨今の社会情勢に大変苦慮されている皆様にお見舞い申し上げます。
この度、少しでもみなさまに元気になって頂こうと思い、オータムリフレッシュフェア 2021 を開催します。
日頃のご愛顧に感謝して、特別価格でご提供いたします。是非この機会に、ナティーク城山をご利用ください。

※新型コロナウイルス感染予防の一環として、すべてご予約制とさせていただきます。



¥3,300
特別謝恩価格
¥2,200

スペシャルランチ

- 本日のオードブル取り合わせ
 - オニオングラタンスープ
 - メインディッシュを1品お選びください
 - デザート (2種からチョイス)
 - コーヒー
- メインディッシュ
 - 牛ロースステーキ
 - ソースのいないハンバーグ
 - カニクリームコロッケ
 - 骨付鶏もも肉のコンフィ



¥2,200
特別謝恩価格
¥1,800

秋色御膳

〈先附〉無花果と胡桃の白和え 〈造里〉三種盛り 〈玉地蒸〉海老 穴子 松茸 〈焚合わせ〉鯛の砵巻 小茄子 魚の子 栗麩 〈揚げ物〉海老 小河豚 鱈 蓮根 〈酢の物〉秋刀魚と胡瓜 合せ酢 〈吸物〉 〈食事〉 〈水菓子〉一口ケーキ



スペシャルディナー

ワンドリンク付き ¥5,000

- 本日の気まぐれオードブル (5品)
- 魚介のグラタン プルゴニユ風
- 5等級黒毛和牛のロース 真空調理
- 本日のデザート
- コーヒー



晩秋の会席

ワンドリンク付き ¥5,000

〈先附〉鯛の白子豆腐 〈造里〉三種盛り 〈玉地蒸〉海老 松茸 穴子 〈蓋物〉牡蠣の羹煮 栗麩 〈焼物〉松葉蟹甲羅焼 〈強肴〉鯛の百合根蒸し 松茸 べつ甲館 〈酢の物〉鮫肝とアボカド ボン酢ジュレ 〈留椀〉赤だし 〈食事〉秋のちらし寿司 〈水菓子〉無花果の豆乳プリン

※仕入の都合で内容が変わる場合がございます。

※価格はすべて税込みです

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ーがございます。ぜひご利用ください。
・10名様より送迎いたします。