

昼

秋色御膳 ¥3,300

先附/無花果と栗の白和え、造里/鯛 烏賊
 玉地蒸/海老 穴子 椎茸 銀杏
 焚き合せ/鯛粘卷 魚の子 里芋
 揚げ物/海老 鱈 青唐 蓮根、酢の物/鮭の昆布
 吸い物/うどん、食事/手毬餅、水菓子/一口ケーキ



昼

オータムランチ ¥3,300

- ・本日のオードブル盛り合わせ
- ・オニオングラタンスープ
- ・メインディッシュ (4種類からチョイス)
- ・デザート ・コーヒー



要予約

秋の味覚フェア

Autumn Fair

2024 10月1日 Tue. ▶ 11月22日 Fri.

昼 11:30 ~ 14:00
 夜 17:30 ~ 20:00

夜

秋の味覚会席 ¥8,000

先附/小河豚と鰹肝 ポン酢ジュレ、造里/鯛 烏賊 寒八 天使の海老
 吸い物/玉地蒸し 海老 穴子 松茸、蓋物/鯛の栗蒸し 海老 松茸
 焼物/広島県産牛のグリル 木の茸ソース、替鉢/蒸し松茸 すだちポン酢
 酢の物/秋刀魚炙り 檸檬ジュレ、留椀/赤出汁
 食事/栗御飯、水菓子/果実の赤ワイン煮



夜

オータムスペシャルディナー ¥8,000

- ・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)
- ・本日のお魚料理 (写真は大手長海老・帆立貝・あこうの醤油風味のパターソース)
- ・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

※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。