

Dinner Menu



Salada

シンプルなグリーンサラダ

Green salad

550yen

トマトとオニオンスライスของサラダ

Tomato and sliced onion salad

660yen

瀬戸内ちりめんと豆腐のサラダ

Tofu and baby sardine salad

770yen

スモークサーモンのサラダ

Smoked salmon salad

880yen

生ハムと温卵のサラダ

Soft boiled egg salad with raw ham

990yen



Appetizer

フライドポテト

French fries

550yen

オニオンリングフライ

Onion ring

550yen

鶏のから揚げ

Fried chicken

770yen

ソーセージ盛り合わせ

Assorted sausages

880yen

タコのから揚げ

Deep-fried octopus

880yen

フィッシュ&チップス

Fish & chips

880yen

海老マヨ

Shrimp with mayonnaise

990yen

自家製ローストビーフ

Hotelmade Roast beef

990yen



Chicken&Pork

広島県産ハーブ鶏のステーキ

Hiroshima's herb chicken steak

1,210yen

チキンカツ

Chicken cutlet

990yen

ポークステーキ

Pork steak

1,100yen

ポークカツ

Pork cutlet

1,100yen



Seafood

瀬戸内真鯛のポワレ

Sea bream poire in setouchi

1,320yen

エビフライ

Fried shrimp

1,210yen

サーモンフライ

Fried salmon

990yen

サーモンソテー

Salmon saute

990yen



Beef

自家製ハンバーグステーキ

Original hamburg steak

1,320yen

ビーフカツレッツ

Beef cutlet

1,430yen

牛ハラミの炙り焼き

Roasted beef skirt steak

1,980yen

カナダ産熟成牛リブロースのソテー

Sauteed beef rib roast

2,200yen

国産牛サーロインステーキ

Domestic beef sirloin steak

2,750yen

国産牛ヒレステーキ

Domestic beef fillet steak

2,750yen



Side Menu

シーフードグラタン Seafood gratin	880yen
チキングラタン Chicken gratin	880yen
自家製牛すじカレー or ハヤシ Original beef tendon curry or hayashi rice	1,100yen
ポークカツカレー or ハヤシ Pork cutlet curry or hayashi rice	1,430yen
エビフライカレー or ハヤシ Fried shrimp curry or hayashi rice	1,430yen
ライス or パン Rice or bread	275yen
味噌スープ Miso soup	275yen
コーンスープ Corn soup	275yen
ライスセット (ライス&味噌スープ) Rice set(Rice, Miso soup)	385yen
スープセット(パン&コーンスープ) Soup set(Bread, Corn soup)	385yen



Dessert

本日のデザート盛り合せ Today's assorted dessert	660yen
ソフトクリーム Soft cream	330yen

※価格は全て税込です

※All prices include tax

Harbor Cafe
ONOMICHI

Casual course

カジュアルコース

¥3,300 (税込)

生ハムのシーザーサラダ仕立て

【メイン料理を下の枠からお選びください】

- ・カサゴのムニエル トマトとバジルの2色ソース
- ・豚肩ロースのマスタード香草パン粉焼き
- ・国産牛サーロインステーキ プラス1,100円
- ・国産牛ヒレステーキ プラス1,100円
- ・お魚・お肉料理の二皿 プラス1,100~1,650円

ライス&味噌スープ or スープ&パン

デザートの盛り合せ

コーヒー or 紅茶

ディナーコース
5,500yen

要予約

- オードブル盛り合せ 生ハムのサラダ仕立て
コールミート盛り合せ
秋刀魚のエスカベッシュ
スモークサーモン

<p>A</p> <p>牛ロースカットステーキ カサゴのポワレ ～尾道いちじく酢クリームソース～</p>	<p>B</p> <p>ローストビーフ カサゴのポワレ 揚げ物盛り合せ れんこん饅頭銀庵かけ</p>
---	---

- バケット・スープ・バター or ご飯物・汁物・香の物

- デザート盛り合せ

- コーヒー



※写真はイメージです。

プレミアム
ディナーコース
7,700yen

要予約

- オードブル盛り合せ 鴨の塩蒸し
鮑のブルギニョン
イタリア産のプロシュートの彩りサラダ
雲丹の冷製茶碗蒸し

<p>A</p> <p>国産牛ロースカットステーキ 瀬戸内真鯛とオマール海老のポワレ ～ビスケソース～</p>	<p>B</p> <p>国産牛ローストビーフ オマール海老のフリット 鯛のムニエル 豚肩ロースのトマト煮込み</p>
--	---

- バケット・スープ・バター or ご飯物・汁物・香の物

- 特製デザート盛り合せ

- コーヒー

※価格は全て税込です。