

# A la Carte

## 一品料理

### 先付・前菜・スープ Appetizer/ Soup

厳選キャビアとじゃがいものパンケーキ Caviar with potato pancake	¥5,100
本日の小前菜 Today's appetizer	¥600
本日のスープ Today's soup	¥650
広島みのり牛 テールコンソメスープ Atago's special ox tail consomme soup	¥1,700
フォアグラソテー 旬の素材のソース Foie gras saute with seasonal sauce	¥2,700

### スペシャリテ Specialty

世界三大珍味オムレツ(キャビア・フォアグラ・トリュフ) Omelette with the world's top three delicacies(Caviar, foie gras, truffle)	¥6,200
---	--------

### 魚介・甲殻類 Fish/ Shellfish

活 車海老 広島県蒲刈産の藻塩とレモンを添えて Prawn with Hiroshima salt and lemon	¥1,800
カナダ産オマール海老 Canadian Homard	¥7,000
活黒鮑(100g～) Black abalone	¥4,650～
北海道産帆立貝 Hokkaido scallop	¥1,300
鮮魚の鉄板焼き Seasonal fish	¥1,600～
水鳥賊 Squid	¥2,600

### 愛宕特選ステーキ Beef Steak

ブランド牛(A5) Branded beef	サーロインステーキ 120g～ Sirloin steak	¥13,000～
	フィレステーキ 100g～ Filet steak	¥13,000～
特選黒毛和牛(A5) Supreme Japanese beef	サーロインステーキ 120g～ Sirloin steak	¥11,000～
	フィレステーキ 100g～ Filet steak	¥11,000～
黒毛和牛(A4) Prime Japanese beef	サーロインステーキ 120g～ Sirloin steak	¥8,000～
	フィレステーキ 100g～ Filet steak	¥8,000～

### 旬野菜・フレッシュサラダ Vegetables/ Salad

旬菜グリーンサラダ Seasonal salad	¥600
フルーツマトのサラダ ゲランド塩とパールバルサミコ Tomato salad with Guerande salt and balsamic sauce	¥700
もやし炒め Bean sprout saute	¥400
焼き野菜5種 Grilled vegetables (5 types)	¥700
焼き野菜3種 Grilled vegetables (3 types)	¥500

### お食事 Rice

世羅産白飯、赤出汁、香の物 Rice with miso soup and pickles	¥850
ガーリックライス Garlic rice	¥1,250
炙り鯛茶漬 Rice with sea bream in soup	¥1,600
ハッシュドビーフ Hashed beef	¥1,600

### デザート Dessert

季節のデザート Seasonal dessert	¥1,000～
シャーベット Sherbet	¥600
バニラアイスクリーム Vanilla ice cream	¥600
抹茶アイスクリーム Green tea ice cream	¥600
コーヒー Coffee	¥650
紅茶 Tea	¥650

表示価格には、税金・サービス料が含まれております。

The price includes service charge and tax.