



Good JAPAN

日本の恵みと 瀬祭と

黒毛和牛

真鯛

牡蠣

×

瀬祭



Good JAPAN

日本の恵みを召し上がれ

バラエティ豊かな素材のご馳走を お楽しみください



「海の仲間たち」 作者 二宮 光彦 愛媛県宇和島市 就労継続支援B型 ぽこあぼこ

制作者 小松 久子 × 包 伯柯 シンパフォント
「シンパフォント」は障がいのある人とデザインを学ぶ学生との
共創でフォント・パターンを生み出し、企業によるデータの利用を
推進し、福祉還元と障がいのある人と社会の接点を創出しています。



Hospitality Restaurant
Royal Host

瀬祭 × 日本の恵み フードペアリング

30を超える国や地域で愛される日本酒瀬祭と、黒毛和牛、真鯛、牡蠣、帆立のご馳走メニューをお楽しみください。



瀬祭 真鯛
Yuzu and sea bream pilaf & grilled oysters and scallops
柚子香る鯛めし風ピラフ & 牡蠣と帆立のあつあつグリル
サラダ・味噌汁・漬物付 3,180円(税込3,498円)
※ドリンクの価格は含まれておりません



瀬祭 黒毛和牛
Japanese Black beef steak rice & grilled oysters and scallops
黒毛和牛ステーキご飯 & 牡蠣と帆立のあつあつグリル
サラダ・味噌汁・漬物付 3,580円(税込3,938円)
※ドリンクの価格は含まれておりません



瀬祭 牡蠣
Oysters and whitebait ajillo
牡蠣としらすのアヒージョ
1,280円(税込1,408円)
※ドリンクの価格は含まれておりません



瀬祭 牡蠣
Oysters and asparagus small bread pizza
牡蠣とアスパラガスのちいさなブレッドピザ
1,080円(税込1,188円)
※ドリンクの価格は含まれておりません

純米大吟醸 磨き三割九分



Dassai 39
瀬祭 だっさい
グラス
630円(税込693円)



Dassai 39
瀬祭 だっさい
ミニボトル (180ml)
1,180円(税込1,298円)



Dassai39 with lemon soda
瀬祭 だっさい
レモンソーダ割り
～瀬戸内産レモンのビュー入り～
630円(税込693円)
※スライスレモンは国産ではございません

※瀬祭レモンソーダ割り・レモンスカッシュは はちみつ を使用しております。

※20歳未満の方、自動車その他、ナンバープレートの付いた各種車両、および自転車等の軽車両を運転の方には、アルコール販売はいたしません。
※グループの方針として、開栓後のアルコールのお持ち帰りはお断りしております。

Hospitality Restaurant
Royal Host

瀬戸内・四国を中心に
日本の恵みをお届けします。

※産地表示は原料の産地を表示しています。

瀬戸内産
真鯛

瀬戸内海で育った真鯛は、身が引き締まりつつも、柔らかく食感が良いとされています。



淡路島産
釜揚げしらす

獲れたてのしらすを水揚げ後すぐに釜揚げ、ふっくら柔らかな食感が特徴です。



香川県産
さぬきのめざめ

瀬戸内の温暖な気候が生んだ香川県オリジナルのアスパラガス「さぬきのめざめ」。甘みが強く、柔らかいことが特徴です。



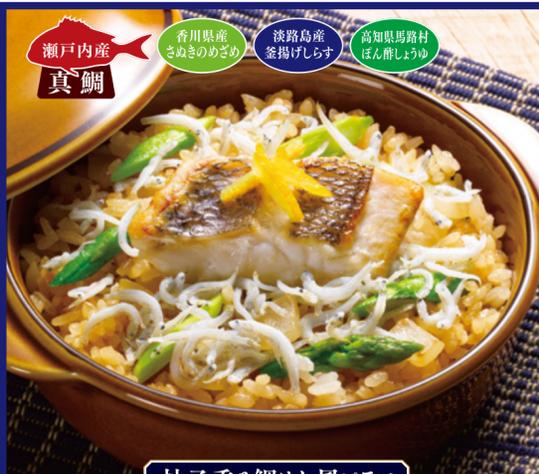
広島県産
牡蠣

島々に囲まれ潮の流れが適度にあり、成育に良い条件が揃った瀬戸内海で育った牡蠣です。



播磨灘産
蒸し牡蠣

鮮度の良いままに牡蠣を蒸すことで、旨みやエキスを逃さず、身がしっかりとふっくらしているのが特徴です。



瀬戸内産真鯛、香川県産さぬきのめざめ、淡路島産釜揚げしらす、高知県馬路村ぼん酢しょうゆ

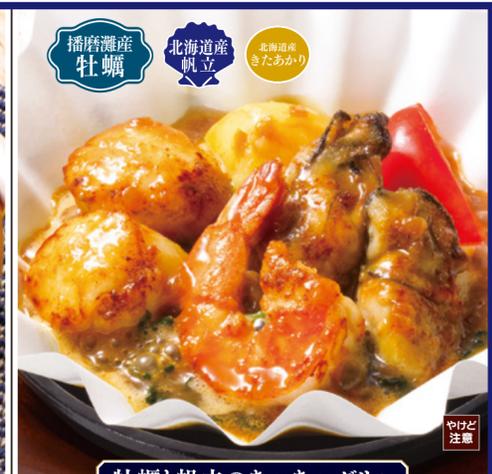
柚子香る鯛めし風ピラフ

アスパラガスと玉ねぎを合わせた和風ピラフに、ぼん酢しょうゆをアクセントに加え、真鯛としらすをのせました。

Yuzu and sea bream pilaf & grilled oysters and scallops

柚子香る鯛めし風ピラフ & 牡蠣と帆立のあつあつグリル

サラダ・味噌汁・漬物付
3,180円(税込3,498円)



播磨灘産牡蠣、北海道産帆立、北海道産きたあかり

牡蠣と帆立のあつあつグリル

播磨灘産牡蠣と北海道産帆立等の海鮮の旨みを、バターのコクと醤油やんにくの香りが引き立ちます。



Black x Black hamburger steak & fried oysters
黒×黒ハンバーグ & 牡蠣フライ
フェアスペシャルセット ライス付

3,190円(税込3,509円)
平日ランチタイム
3,130円(税込3,443円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て
オニオンラタンスープ
ライス(パンに替えられます)
レモンスカッシュ
〜瀬戸内産レモンのビュール入り〜
選べるプチデザート



Black x Black hamburger steak & fried oysters

黒×黒ハンバーグ & 牡蠣フライ

単品 1,880円(税込2,068円)

190g
※冷蔵成前のグラム数です。



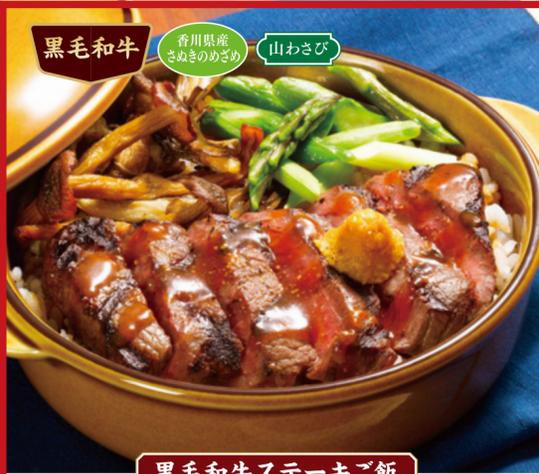
Oyster BISTRO

Oysters and whitebait ajillo
牡蠣としらすのアヒージョ
1,280円(税込1,408円)
蒸し牡蠣、しらす、アスパラガス、ガーリックの風味が溶け込んだオリブオイルをたっぷりとパンにつけてお召上がりください。

Oysters and asparagus small bread pizza
牡蠣とアスパラガスのちいさなブレッドピザ
1,080円(税込1,188円)
チーズとアイオリックリームソースに蒸し牡蠣、アスパラガス、レモンスライス等をのせたパン生地のピザです。

Dassai 39
獺祭 だっさい グラス
630円(税込693円)

パンのおかわり
200円(税込220円)



黒毛和牛、香川県産さぬきのめざめ、山わさび

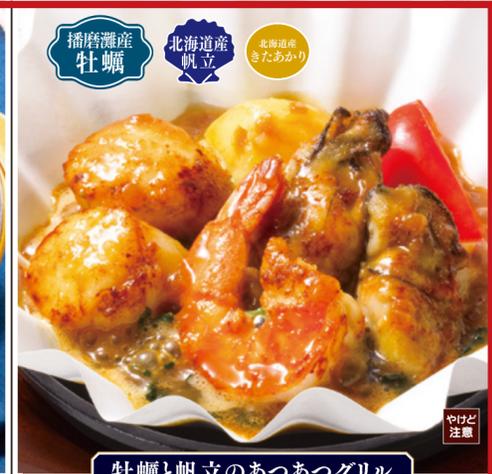
黒毛和牛ステーキご飯

肉の旨みを感じられる黒毛和牛のステーキとアスパラガス、きのこをのせました。山わさびの醤油漬けを添えて。

Japanese Black beef steak rice & grilled oysters and scallops

黒毛和牛ステーキご飯 & 牡蠣と帆立のあつあつグリル

サラダ・味噌汁・漬物付
3,580円(税込3,938円)



播磨灘産牡蠣、北海道産帆立、北海道産きたあかり

牡蠣と帆立のあつあつグリル

播磨灘産牡蠣と北海道産帆立等の海鮮の旨みを、バターのコクと醤油やんにくの香りが引き立ちます。



Small cream omelet rice with butter-grilled oysters
牡蠣のバター焼き添えちいさなクリームオムライスセット

2,160円(税込2,376円)
平日ランチタイム
2,100円(税込2,310円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て
オニオンラタンスープ
レモンスカッシュ
〜瀬戸内産レモンのビュール入り〜
選べるプチデザート



播磨灘産牡蠣、淡路島産釜揚げしらす

播磨灘産牡蠣

チキンライスを卵でまいたオムライスに、しらすを入れたシーフードクリームソースと牡蠣のバター焼きをトッピングしました。

選べるプチデザート
プラス価格で季節のプチデザートに替えられます。

選べるアイス
バニラフルボン、ベルギーチョコレート、カシムクリーム、塩キャラメル

ほろにがカフェゼリー、ちいさなスイートポテト



純米大吟醸 磨き三割九分
獺祭
Dassai 39
獺祭 だっさい ミニボトル (180ml)
1,180円(税込1,298円)

Dassai 39
獺祭 だっさい グラス
630円(税込693円)

Dassai39 with lemon soda
獺祭 だっさい レモンソーダ割り
〜瀬戸内産レモンのビュール入り〜
630円(税込693円)

Lemon soda
レモンスカッシュ
〜瀬戸内産レモンのビュール入り〜
460円(税込506円)

単品350円(税込385円)以上のお食事をご注文の方へのお食事セットです。
お得なお食事セット(ライス少なめ盛りです。大盛りプラス50円(税込55円))

フェア ライスセット	フェア スープ・ライスセット	フェア オニオンラタンスープセット ライス付	フェア スペシャルセット ライス付
ライス(パンに替えられます) レモンスカッシュ	コーンのポタージュ ライス(パンに替えられます) レモンスカッシュ	オニオンラタンスープ ライス(パンに替えられます) レモンスカッシュ	サラダ ジュレ&フラン仕立て オニオンラタンスープ ライス(パンに替えられます) レモンスカッシュ 選べるプチデザート
プラス610円(税込671円) 平日ランチタイム 550円(税込605円)	プラス860円(税込946円) 平日ランチタイム 800円(税込880円)	プラス910円(税込1,001円) 平日ランチタイム 850円(税込935円)	プラス1,310円(税込1,441円) 平日ランチタイム 1,250円(税込1,375円)