

# DINNER MENU

## ディナーメニュー

05:00PM~09:00PM (L.O.08:00PM)

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。

If you have any food allergies or special dietary requirements, please let us know in advance.

指定原材料8品目以外の食物アレルギーはご対応いたしかねます。

安全なご提供が困難な場合はご利用をお断りさせていただく場合がございます。

We are unable to deal with food allergies caused by ingredients other than the eight government-designated allergenic substance which include eggs , milk , wheat , shrimp , crab , peanuts , buckwheat , and walnut.

We apologize for the inconvenience this may cause you.

Please note that everything we serve in this restaurant is safe and free of allergy-causing ingredients.



料金・内容につきましては、変更する場合がございます。

Please note that prices and menu items are subject to change.



# DINNER COURSE

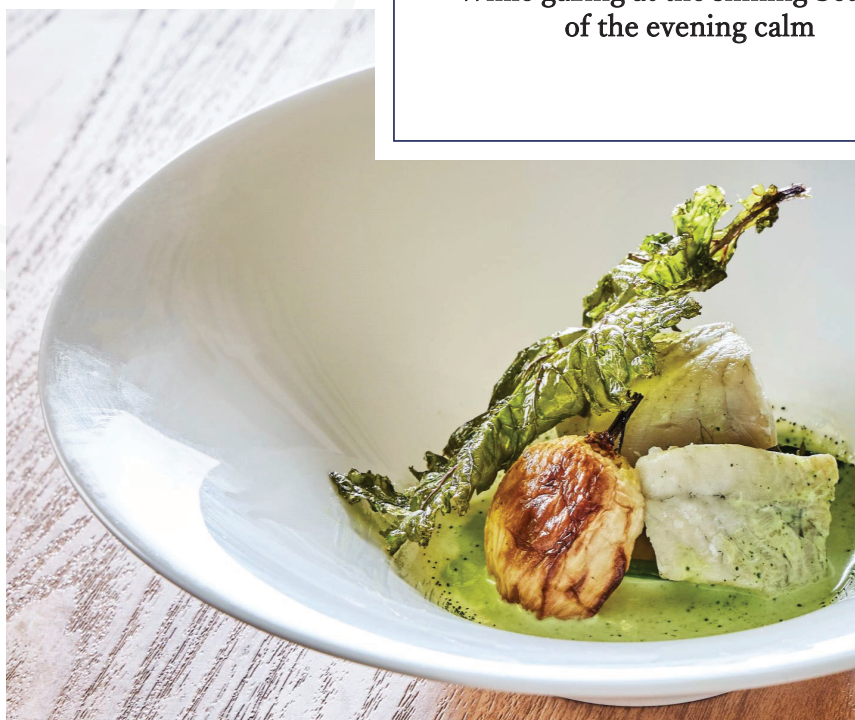
OPENING  
HOURS

05:00PM-09:00PM  
(L.O.08:00PM)

## SANUKI OLIVE BEEF



While gazing at the shining Setoumi  
of the evening calm



## FRESH FISH OF SETOUCHI



# DINNER COURSE

## OPENING HOURS

05:00PM-09:00PM  
(L.O.08:00PM)

光り輝く夕風のせとうみを眺めながら  
“While gazing at the shining Setoumi of the evening calm”

### Amuse Bouche

はじまりのお愉しみ  
A joyful beginning of amuse

### Hors d'œuvre

瀬戸海旬魚のカルパッチョ  
Carpaccio of seasonal fish of Setouchi

### Soupe

体に優しい季節のスープ  
Seasonal soupe

### Menu Spécial

フォアグラのソテー  
新生姜のコンフィチュール  
はちみつガストリック  
Sautéed Foie Gras,  
Young Ginger Confiture, Honey Gastrique  
+ ¥1,500で追加できます

### Poisson

穏やかなせとうみの新鮮な魚介料理  
Seafood dishes of Setoumi

### Viande

A5 特選讃岐オリーブ牛のグリエ  
ポンテせとうみの季節野菜  
Grilled A5 Premium Sanuki Olive Beef  
“Ponte Setoumi” seasonal vegetables

### Pain

夕陽ヶ丘ベーカリー自家製パン  
Homemade bread by Yuhigaoka Bakery

### Dessert

メロンのパルフェ  
瀬戸内柑橘ソース  
Melon Parfait with Setouchi Citrus Sauce

### Café ou thé

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

¥7,200



# DINNER MENU

OPENING  
HOURS

05:00PM-09:00PM  
(L.O.08:00PM)

## À La Carte Menu

Seasonal Menu Available from June through August

Bask in a moment of peace at Yuhigaoka Shokudou,  
where the flavors of summer - nurtured by the radiant Setouchi sun -  
gently nourish both body and soul.





# DINNER MENU

OPENING  
HOURS

05:00PM-09:00PM  
(L.O.08:00PM)

## APPETIZER DISH

おまかせ前菜 3 種盛り合わせ ¥1,700 / 1人前

(人数分でご用意させていただきます)

Assorted 3 kinds of appetizers  
"We will prepare for the number of people"

本日のスープ  
Today's Soup

¥600

01.

オリーブ地鶏のレバームース  
Olive Chicken Liver Mousse

¥1,200

NEW!

小豆島真ダコと夏野菜のアヒージョ  
Ajillo of Shodoshima Octopus and Summer Vegetables

¥1,300

02.

NEW!

小豆島産 島鰐と季節野菜のフリット  
Fritto of Shodoshima Pike Conger and Seasonal Vegetables

¥1,600

せとうみ旬魚のカルパッチョ  
Carpaccio of seasonal fish from Setoumi

¥1,800

小豆島産 オリーブ夢豚の生ハム  
Prosciutto made from naturally-grazed pigs of "Shodoshima"

¥2,000

季節のフルーツとブッラータチーズ  
Burrata cheese with seasonal fruits

¥2,200

03.

人気No.1!

A5 讃岐オリーブ牛のタリアータ 山葵のアイヨリ  
Sanuki Olive Beef Tagliata, Wasabi Aioli

¥2,300



## FRESH SALAD

ロメインレタスのグリル  
シーザーサラダドレッシング  
Grilled Romaine Lettuce Salad with Caesar Salad Dressing

¥1,200

04.

鴨胸肉の自家製スモークと柑橘のサラダ  
バルサミコドレッシング  
Homemade smoked duck breast with Fresh citrus salad  
Balsamic dressing

¥1,800





# DINNER MENU

OPENING  
HOURS

05:00PM-09:00PM  
(L.O.08:00PM)

MAINE DISH MAINE DISH MAINE DISH

RECOMMENDATION  
NOTION



## 特選 A5讃岐オリーブ牛の グリルステーキ

Grilled steak with Sanuki Olive beef

イチボ / Ichibo 200g ￥5,800  
追加増量+100g ￥1,500

サーロイン / Sirloin 200g ￥7,800  
追加増量+100g ￥2,000

フィレミニョン / filet mignon 150g ￥9,800  
追加増量+100g ￥2,500

石垣島 南ぬ豚肩ロースのグリル ￥3,800  
季節の彩り野菜を添えて

Grilled "Painu" pork shoulder loin of Ishigaki Island with Vegetables

ラムコンフィのグリル ￥2,900  
ラタトゥイユとスパイス

Grilled Lamb Confit with Ratatouille and Spices

RECOMMENDATION  
NOTION

## フォアグラと 天然ヒラメのロッシーニ風 焼きリゾットを添えて

Foie gras and wild flounder Rossini style  
served with baked risotto

￥4,200





# DINNER MENU

OPENING  
HOURS

05:00PM-09:00PM  
(L.O.08:00PM)

## YUHIGAOKA BAKERY CRISPY PIZZA



Today's ...

カプリチョーザピザ

Pizza Capricciosa

¥1,300



シーフードピザ

Seafood Pizza

¥1,500



生ハムルッコラピザ

Prosciutto & Arugula Pizza

¥1,800

夕陽ヶ丘ベーカリー自家製パン2種  
Two types of Homemade bread by Yuhigaoka Bakery

¥250



# DINNER MENU

OPENING  
HOURS

05:00PM-09:00PM  
(L.O.08:00PM)

## RICE DISHES



A 5 讃岐オリーブ牛  
ステーキ丼

A bowl of rice and steak featuring  
Sanuki Olive beef

¥2,800



せとうみの磯の香り蒸しご飯・味噌汁セット  
Steamed fresh fish of Setoumi  
Served with Rice, and Miso Soup

¥2,600



讃岐オリーブ牛カレー  
Sanuki Olive beef curry

¥2,200



# DINNER MENU

OPENING  
HOURS

05:00PM-09:00PM  
(L.O.08:00PM)

## DESSERT

夏季  
限定



パイナップルローストとジャスミンのジュレ  
ココナッツソース  
Roasted Pineapple and Jasmine Jelly  
with Coconut Sauce

¥1,400

アイスクリームとソルベ ¥600  
Ice cream and sorbe

【バニラ・チョコレート・瀬戸内レモン】から2種類お選びください  
Please choose two types from 【vanilla, chocolate, Setouchi lemon】

本日のデザート ¥1,000  
Today's Dessert

瑞々しいフルーツの盛り合わせ ¥1,500 / ¥3,000  
スモールサイズ / レギュラーサイズ  
Assorted fruits Mini size / Regular size