

Dinner Course Menu

SOIR ¥6,600

AMUSE

PREMIERE

SOUPE

PAIN

POISSON

VIANDE

DESSERT

CAFÉ

※上記の料金には、サービス料（10%）・消費税（10%）が含まれております。

※食材アレルギーや苦手な食材がある場合は、スタッフにお申し付けください。

BLUNO
SETOUCHI RESTAURANT

Dinner Course Menu

LUMIERE ¥ 8,800

AMUSE

PREMIERE

SOUPE

PAIN

POISSON

VIANDE

DESSERT

MIGNARDISES

CAFÉ

※上記の料金には、サービス料（10%）・消費税（10%）が含まれております。

※食材アレルギーや苦手な食材がある場合は、スタッフにお申し付けください。

BLUNO
SETOUCHI RESTAURANT

BLUNO

SETOUCHI RESTAURANT

Ala Carte Menu

食物アレルギーの基本方針 Basic policy on food allergies

UNO HOTEL 瀬戸内レストラン BLUNO では食物アレルギーをお持ちのお客様にも、安心して食事をお楽しみいただけるようできるかぎり取り組んでおります。

製造者（食品メーカー等）から食物アレルギーに関する情報を入手し、可能な限りアレルゲンの除去に努めております。しかしながら、アレルゲン特定原材料 8 品目については表示義務があるものの、アレルゲン特定原材料の準ずる 20 品目については表示を推奨、それ以外の品目については表示推奨もないことから、アレルゲンの完全な把握は困難です。一般のメニューと同一の厨房で調理するため、食器・調理器具・洗浄器具等についても一般のメニューと共通のものを使用しております。また、小麦が空气中に飛散し他の食材にアレルゲン物質として混入する可能性がございます。

上記事由により、私たちが提供するメニューは完全なアレルギー対応メニューではなく、アレルギー症状が重篤なお客様の場合はやむを得ずお断りさせていただきます。

注文に際しては、上記内容をご理解の上、お客様による最終判断をお願い申し上げます。

At UNO HOTEL Setouchi Restaurant BLUNO, we do our best to ensure that customers with dietary restrictions and food allergies can enjoy their meals.

Please be aware that our food may contain or come into contact with common allergens. While we safely take steps to minimize the risk and handle foods that contain potential allergens, please be advised that cross-contamination may occur.

If you have any allergies, please make a reservation and inform us specifically your details prior to your visit. We ask that you understand if we receive your request on the day of your arrival without prior notice we may refuse your request based on safety considerations.

Thank you for your cooperation.

■ 特定原材料（8 品目） - 8 specific raw materials



■ 特定原材料に準ずるもの（20 品目） - 20 items recommended to be labelled



Ala Carte Menu

Cold Appetizer

冷前菜

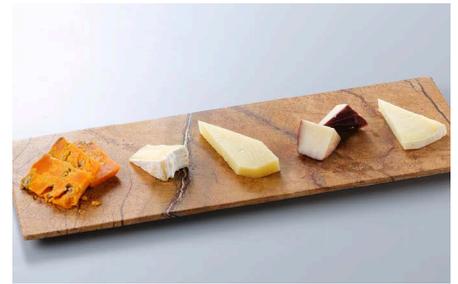


津山ニジマスのハーブマリネ
瀬戸内レモン添え

Tsuyama's Herb Flavored Rainbow Trout
with Setouchi Lemon

¥1,800

Allergen :  



チーズの盛り合わせ

Assorted Cheese Platter

¥1,800

Allergen : 



Charcuterie ハムとサラミの盛り合わせ
Charcuterie Platter (Assorted Prosciutto and Salami)

¥1,800

Allergen : 



前菜 4種盛り合わせ
Assorted Appetizers (4 kinds)

¥2,200

Allergen : Please contact us    



瀬戸内真鯛のカルパッチョ
ジェノベーゼ風味

Basil Flavored Setouchi's Red Snapper Carpaccio

¥2,200

Allergen : 

※上記の料金には、サービス料(10%)・消費税(10%)が含まれております
※メニュー内容は、時季や仕入れ状況によって変更させていただきます。

BLUNO
SETOUCHI RESTAURANT

Ala Carte Menu

Hot Appetizer

温前菜



フライドポテト

French Fries

¥800

Allergen :



ポテトリュフ

Potato Truffle

¥1,000

Allergen :



SETOUCHI フィッシュアンドチップス

SETOUCHI Fish and Chips

¥1,500

Allergen :



大サザエとフォアグラの
瀬戸内レモンバターロースト

Setouchi's Lemon Butter Roasted
Turbo Sazae and Foie Gras

¥1,500

Allergen :



美星豚の手作りソーセージ
マスタード添え

Homemade Bisei's Pork Flavored Sausage
with Mustard

¥1,500

Allergen :



2週間熟成の手作りベーコンソテー
粒マスタードとルッコラ

Homemade Dry-Cured Bacon Sautee
with Mustard and Roquette Sauce

¥1,600

Allergen :



シェフ厳選エビの
エスカルゴバターソテー

Chef's choice Shrimp sauteed
with Escargot Butter

¥1,800

Allergen :



瀬戸内真鯛とトリュフの温かいテリーヌ
BLUNO STYLE

Setouchi's Red Snapper and Truffle Terrine
BLUNO STYLE

¥1,800

Allergen :



※上記の料金には、サービス料(10%)・消費税(10%)が含まれております
※メニュー内容は、時季や仕入れ状況によって変更させていただきます。

BLUNO
SETOUCHI RESTAURANT

Ala Carte Menu

Salads

サラダ



岡山温野菜
Okayama Steamed Vegetables

¥1,500

Allergen : 



生ハムのグリーンサラダ
Fresh Green Salad with Ham

¥1,600

Allergen : 



10種の食材を使用した
ベジタブルサラダ

Bluno Vegetable Salad (10 kinds of ingredients)

¥1,800

Allergen : 



タコとオリーブ, ラタトゥイユのサラダ
Octopus and Olive Ratatouille Salad

¥1,800

Allergen : 

※上記の料金には、サービス料(10%)・消費税(10%)が含まれております
※メニュー内容は、時季や仕入れ状況によって変更させていただきます。

Ala Carte Menu

Meat

肉料理



合鴨のロティ シェリービネガーソース

Roasted Duck with Sherry Vinegar Sauce

¥3,000

Allergen :   



美星ポーク肩ロースの厚切りコンフィ
シェリービネガーソース

Bisei's Pork Loin Confit with Sherry Vinegar Sauce

¥3,300

Allergen :   



シェフおまかせ 本日の肉料理

Today's Chef's Omakase Style Meat

¥3,500 ~

Allergen : Please contact us



国産牛頬肉の赤ワイン煮込み
ローズマリー風味 (120g)

Braised Beef in Red Wine Sauce
flavored with Rosemary (120g)

¥4,000

Allergen :   



岡山産厳選牛フィレ (150g)
ポワブルヴァンルージュソース

Okayama's Beef Fillet (150g)
with Poivre Red Wine Sauce

¥8,000

Allergen : 



岡山産厳選牛フィレ (150g) と
フォアグラのロッシェニスタイル
トリュフ香るペリグーソース

Okayama's Beef Fillet (150g) with Foie Gras Rossini Style
Truffle flavored Périgueux Sauce

¥12,000

Allergen :  



美星和牛ロースステーキ (200g)
ポワブルヴァンルージュソース

Bisei's Wagyu Loin Steak (200g)
with Poivre Red Wine Sauce

¥15,000

Allergen : 

※上記の料金には、サービス料(10%)・消費税(10%)が含まれております
※メニュー内容は、時季や仕入れ状況によって変更させていただきます。

Ala Carte Menu

Fish

魚料理



シェフおまかせ 本日の魚料理
Today's Chef's Omakase Style Fish

¥3,000 ~

Allergen : Please contact us



瀬戸内真鯛のポワレ あおさのりのソース
北木島エンペラーオイスター添え

Setouchi's Red Snapper with Clam Sauce topped
with Emperor Oysters

¥3,000

Allergen :



※上記の料金には、サービス料(10%)・消費税(10%)が含まれております
※メニュー内容は、時季や仕入れ状況によって変更させていただきます。

BLUNO
SETOUCHI RESTAURANT

Ala Carte Menu

Burger Pasta Meal

バーガー・パスタ・ご飯もの



岡山県産和牛チーズバーガー
フライドポテト添え

Okayama's Wagyu Beef Cheeseburger
with Fried Potato

¥3,000

Allergen : 



本日のリゾット

Today's Risotto

¥2,500

Allergen : Please contact us 



シェフおまかせ 本日のパスタ

Today's Chef's Omakase Pasta

¥2,000

Allergen : Please contact us



BLUNO 特製カレー

BLUNO Special Curry

¥2,000

Allergen : 

※上記の料金には、サービス料(10%)・消費税(10%)が含まれております
※メニュー内容は、時季や仕入れ状況によって変更させていただきます。

BLUNO
SETOUCHI RESTAURANT

Ala Carte Menu

Vegetarian Vegan

ベジタリアン・ビーガン



提携農家のグリーンサラダ
カクテルドレッシング

Green Salad with Cocktail Dressing

¥1,500

Allergen :   



ブッダサラダ

Buddha Salad

¥1,800

Allergen :   



ソイもちチーズバーガー
フライドポテト添え

Soy Mochi Burger with French Fries

¥2,500

Allergen :  

※上記の料金には、サービス料(10%)・消費税(10%)が含まれております
※メニュー内容は、時季や仕入れ状況によって変更させていただきます。

BLUNO
SETOUCHI RESTAURANT

Ala Carte Menu

Soup Dessert

スープ・デザート



本日のポタージュ

Today's soup

¥800

Allergen : Please contact us



瀬戸内真鯛とカチョカヴァロの
スープ・ド・ポワソン

Setouchi's Red Snapper and Caciocavallo Soup

¥1,800

Allergen :



本日のアイスクリーム

Today's Ice Cream

¥500

Allergen :



本日のデザート

Today's Dessert

¥1,500

Allergen :



※上記の料金には、サービス料(10%)・消費税(10%)が含まれております
※メニュー内容は、時季や仕入れ状況によって変更させていただきます。

BLUNO
SETOUCHI RESTAURANT