

レストランメニュー

Restaurant Menu

目次

Contents

01 . ドリンクメニュー

Beverage Menu

02 . アラカルト

A la carte

03 . ある日のおまかせ料理

Azumi Seasonal Menu

Taste of The Day

〒 269 Setodacho Setoda,
Onomichi Hiroshima 722-2411

〒 +81(0)845-23-7911
setoda@azumi.co

〒 azumi.co/setoda



Beverage Menu

Azumi オリジナル

二十四節気サワー	1,100
二十四節気ジュース	1,100

麦酒

サッポロ エビス生	1,100
サッポロ エビス生 ひとくら	500

焼酎

達磨 紅あずま 広島県庄原市	1,000
達磨 六条大麦 広島県世羅町	1,000
れんと 黒糖 鹿児島県奄美大島	1,000

日本酒

亀齢萬年 純米六捨八 純米酒	900
富久長 復活米 八反草 純米吟醸	900
小笹屋竹鶴 大和雄町 純米原酒	1,200
雨後の月 月光 大吟醸	1,300
華鳩 濃厚芳醇 平安濁酒(貴醸酒)	1,200

ウキスキー

ニッカ 竹鶴	2,000
ミッシェル・クーヴルー クーヴルーズ・クリアラック	2,200
ハイボール	1,100

食後酒

カルヴァドス ジュリアン・フレモン	2,000
マール ジェラルール・シュレール	2,300
紹興老酒 5年甕熟成	1,000

ソフトドリンク

瀬戸田みかんジュース	900
ジンジャーエール 甘/辛	800
珈琲	900
世羅の和紅茶 温/冷	1,000
世羅の烏龍茶 温/冷	1,000
世羅の浜茶 温/冷	1,000

アラカルト

A la carte

因島タコのゴマ塩	1,300
パクチーとピータンの白和	1,600
黄ニラとセロリ菜の水餃子	1,700
蓮と淡路玉葱の焼売	1,700
インドシナのスープ米麺 (蒸し鶏 or 牛しゃぶ or 野菜)	2,600
チャンプルー伴麺	2,800

本日の島料理 / 野菜・魚・肉

その日の仕入れに応じてご用意しております。
詳しくはスタッフまでお尋ねください。

- * 表示税込み価格に加え 10% のサービス料を申し受けます。
- * メニューは一例です。その日の仕入れにより変更いたします。

〒269 Setodacho Setoda,
Onomichi Hiroshima 722-2411

+81(0)845-23-7911
setoda@azumi.co

azumi.co/setoda

ある日のおまかせ料理

Azumi Seasonal Menu

Taste of The Day

季節のもの	天豆、瀬戸田の若芽、こごみ、ウド、ブラッドオレンジ
冷のもの	パクチーとピータンの白和え
温のもの	黄ニラの水餃子と蓮の焼売
揚げのもの	揚げ筍
蒸しのもの	シナモン鴨とセロリのナムル
魚のもの	鯛蒸
肉のもの	牛ロースの炭焼とハーブのヤム
丼のもの	穴子飯
甘のもの	本日のデザート

269 Setodacho Setoda,
Onomichi Hiroshima 722-2411

+81(0)845-23-7911
setoda@azumi.co

azumi.co/setoda

お一人様 11,000 円