



平日・昼食限定

煮穴子御膳

4,200円

【小鉢】
和え物

【御造里】
本日の旨い魚の盛合せ

【蒸物】
茶碗蒸し

【御食事】
煮穴子重
味噌仕立て 香の物

【甘味】
本日の別腹

食物アレルギーをお持ちの方はご遠慮なくお知らせください

※表示価格には税金及び、サービス料15%が含まれております。 ※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。 ※写真はイメージです。



平日・昼食限定

季節御膳

4,200円

【小鉢】

数の子松前 洋酒黒豆 彩り膾

【造り】

本日の旨い魚の盛合せ

【煮物】

鰯大根煮

【蒸物】

茶碗蒸し 甲殻の餡

【揚物】

天婦羅盛合せ 薬味

【食事】

広島白米御飯 香の物 雑煮

【甘味】

本日の別腹

食物アレルギーをお持ちの方はご遠慮なくお知らせください

※表示価格には税金及び、サービス料15%が含まれております。 ※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。 ※写真はイメージです。



昼食限定

瀬戸内御膳

5,800円

【前肴】

数の子松前 洋酒黒豆 彩り膾

【造里】

本日の旨い魚の盛合せ

【焜炉】

冬温もり鍋 薬味 ぽん酢

【蒸物】

茶碗蒸し 甲殻の餡

【揚物】

河豚唐揚げ 檸檬

【食事】

広島白米御飯 香の物 雑煮

【甘味】

本日の別腹

食物アレルギーをお持ちの方はご遠慮なくお知らせください

※表示価格には税金及び、サービス料15%が含まれております。 ※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。 ※写真はイメージです。

霞 (かすみ) 会席

7,400円

【前肴】

数の子松前 洋酒黒豆 彩り膾

【造里】

本日の旨い魚の盛合せ

【進肴】

鯛蕪 水菜 柚子

【愛肴】

黒毛和牛と蕎麦

【揚物】

河豚辛味揚げ

【留膳】

いなり寿司 雑煮

【甘味】

本日の別腹

食物アレルギーをお持ちの方はご遠慮なくお知らせください

※表示価格には税金及び、サービス料 15%が含まれております。 ※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。



潮彩 (しおさい) 会席

9,000円

【前肴】

河豚生ハムサラダ仕立て

【造里】

本日の旨い魚の盛合せ

【進肴】

寒鰯親子 自家製唐墨掛け

【替皿】

馬肉味噌煮込み

【揚物】

印度鮪香味揚げ

【留膳】

いなり寿司 雑煮

【甘味】

本日の別腹

食物アレルギーをお持ちの方はご遠慮なくお知らせください

※表示価格には税金及び、サービス料 15%が含まれております。 ※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。

薫風 (くんぷう) 会席

12,000円

【前肴】

自家製唐墨 一夜干し 白子ぽん酢

【造里】

本日の旨い魚の盛合せ

【進肴】

銀鱈粕煮

【愛肴】

海老クリームコロッケ 二種の味わい

【替皿】

黒毛和牛のローストビーフ 和風泡醤油

【留膳】

河豚茶漬け 香の物

【甘味】

本日の別腹

食物アレルギーをお持ちの方はご遠慮なくお知らせください

※表示価格には税金及び、サービス料 15%が含まれております。 ※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。

冬の口福会席

※ご利用日 2 日前 12:00 までの完全予約制

※2 名さまからのご提供とさせていただきます

20,000円

【前肴】

名物唐墨餅 鉄皮の玉蒸し 辛味揚げ

【造里】

鱈酒とご一緒に 福薄造りと本日の旨い魚

【暖炉】

濃厚出汁の味鍋 薬味

【平皿】

黒毛和牛フィレ和風ステーキ

【留膳】

河豚出汁の効いたおこげ 鱻鱈と海の幸の餡掛け

【甘味】

ホテルパティシエシェフからの一皿

食物アレルギーをお持ちの方はご遠慮なくお知らせください

※表示価格には税金及び、サービス料 15%が含まれております。 ※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。