



昼食 Lunch 平日限定

春うらら御膳

Spring Urara
Gozen set meal

4,200 円

- 【口取り】水雲とろろ 蛸桜煮
蛸烏賊沼田 筍と落当座煮
- 【造里】桜鯛と旨い魚の盛合せ
- 【煮物】鯛と春大根旨煮
- 【蒸物】茶碗蒸し 銀餡
- 【揚物】めひかり天婦羅 菜味
- 【食事】春の炊き込み御飯
香の物 鯛煮麺
- 【甘味】本日の別腹



昼食 Lunch

瀬戸内御膳

Setouchi
Gozen set meal

5,800 円

- 【口取り】桜豆腐 蛸桜煮
蛸烏賊沼田 筍と落当座煮
- 【造里】桜鯛と旨い魚の盛合せ
- 【進肴】広島ブランド豚 キングポーク
「二種類のソース豚カツ」または「卵とじ」
※どちらかお好みの料理をお選びください。
- 【替皿】和風ポテトサラダ
- 【蒸物】茶碗蒸し 銀餡
- 【食事】縮緬御飯 香の物 鯛煮麺
- 【甘味】本日の別腹



ご昼食・ご夕食のご案内 Lunch & Dinner

昼食 Lunch 平日限定

煮穴子御膳

Boiled conger eel
Gozen set meal

4,200 円

- 【小鉢】本日の一品
- 【造里】本日の旨い魚の盛合せ
- 【蒸物】茶碗蒸し
- 【食事】煮穴子重 味噌仕立て 香の物
- 【甘味】本日の別腹

2025年3月1日(土)~2025年4月30日(金)

昼食 Lunch 11:30~15:00 (L.O 14:00)

夕食 Dinner 17:00~21:00 (L.O 20:00)



10% OFF

ご宿泊者さま限定
Stay Guest Only

15% OFF

※ルームキーまたはデジタルクーポンをご提示ください。
Please present your room key or digital coupon.

※割引の併用はいたしかねます。Not valid with other discounts.



レストラン空席状況・ご予約はこちら
Table availability & BOOK

昼食 Lunch 夕食 Dinner

霞会席

Kasumi
A full-course, Kaiseki

7,400 円

- 【口取り】鯛子昆布煮 蛸桜煮
蛸烏賊沼田 落と筍当座煮
- 【造里】本日の旨い魚の盛合せ
- 【進肴】瀬戸の真鯛酒蒸し 菜味
- 【揚物】めひかり天婦羅 菜味
- 【留膳】炊き込み御飯
牛すじと春大根 味噌仕立て 香の物
- 【甘味】本日の別腹

昼食 Lunch 夕食 Dinner

潮彩会席

Shiosai
A full-course, Kaiseki

9,000 円

- 【前菜】桜豆腐 蛸酒盗和え 鯛オイル漬け
蛸烏賊沼田 チーズとナッツ
- 【造里】本日の旨い魚の盛合せ
- 【進肴】桜鯛と蛤の酒蒸し
- 【替皿】牛味噌煮込み
- 【酢物】初鰹叩き
- 【留膳】鯛茶漬け 香の物
- 【甘味】本日の別腹

昼食 Lunch 夕食 Dinner

薫風会席

Kunpu
A full-course, Kaiseki

12,000 円

- 【前菜】桜豆腐 蛸酒盗和え 鯛オイル漬け
蛸烏賊沼田 チーズとナッツ
- 【椀替り】蛤の土瓶蒸し
- 【造里】本日の旨い魚の盛合せ
- 【進肴】海の幸油煮 バケット添えて
- 【平皿】黒毛和牛ロース和風ステーキ
- 【留膳】鯛茶漬け 香の物
- 【甘味】本日の別腹

昼食 Lunch 夕食 Dinner

和奏会席

Wakana
A full-course, Kaiseki

19,000 円

- 【酒肴】当店名物唐墨餅 広島名物雲丹法蓮
- 【吸替】蛤の土瓶蒸し
- 【造里】本日の旨い魚の盛合せ
- 【進肴】甘鯛鱗焼き 甲殻のソースバケット添えて
- 【箸休め】シャーベット
- 【平皿】黒毛和牛フィレ 牡蠣醤油焼き
- 【留膳】鯛茶漬け 香の物
- 【甘味】ホテルパティシエシェフからの一皿

※ご利用日 2 日前 12:00 までの完全予約制