



昼食・平日限定

煮穴子御膳

¥4,200

【小鉢】

本日の一品

【造り】

本日の旨い魚の盛り合わせ

【蒸物】

茶碗蒸し

【食事】

煮穴子重
お汁物 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

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。 ※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。



昼食限定

広島市内ホテル共同ランチ企画

OK!! 広島 味めぐり御膳

¥4,500

※割引対象外

【口取り】

江田島産蛸焼売 とん平焼き 肉詰めピーマン 大学芋

【造り】

広島湾のお魚を入れた 本日の旨い魚の盛り合わせ

【煮物】

南瓜ミルク煮

【替鉢】

間八香味まぶし

【揚げ物】

なば天婦羅 替り塩

【酢物】

海藻サラダ 広島レモンドレッシング

【食事】

秋刀魚御飯 お吸物 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

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。 ※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。



昼食限定

すき焼き御膳

¥5,800

【小鉢】

本日の小鉢三種

【造里】

本日の旨い魚の盛り合わせ

【焜炉】

黒毛和牛ロースと松茸のすき焼き（広島県産生卵付き）

【食事】

上下町の四八米 香の物 味噌仕立て

【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

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。 ※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。



昼食限定

秋の丑・牛 [うしうし] 御膳

¥6,000

【小鉢】

うざく 焼き茄子

【造り】

本日の旨い魚の盛り合わせ

【蒸物】

茶碗蒸し 銀鮎

【揚げ物】

天婦羅盛り合わせ 薬味

【食事】

国産鰻重 国産牛重
香の物 味噌仕立て

【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

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。 ※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。

霞 [かすみ] 会席

¥7,400

【前肴】

焼き茄子豆腐 うざく 法連草白和え

【造里】

本日の旨い魚の盛り合わせ

【進肴】

料理長・鮮魚店より仕入れた魚で一品

【揚物】

広島湾赤エイと衣被の香味揚げ

【酢物】

枕崎産藁焼き鰹 薬味

【留膳】

亜麻仁の恵み牛御飯
香の物 味噌仕立て

【水菓子】

東広島須澤農園 本日のぶどう

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

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。 ※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。

潮彩 [しおさい] 会席

¥9,000

【前菜】

焼き茄子豆腐 秋刀魚小袖寿司 エイ煎餅
法連草白和え 一口フォアグラ茶碗蒸し

【御椀】

潮仕立て
鱧 松茸 焼き茄子 柚子

【造里】

本日の旨い魚の盛り合わせ

【替皿】

広島ハーブ鶏手羽先 二種類の味わい

【揚物】

松茸と瀬戸内海の鱧天婦羅 薬味

【留膳】

秋祭り散し寿司 鴨つみれ味噌仕立て

【水菓子】

東広島須澤農園 本日のぶどう

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

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。 ※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。



寿司・天婦羅・和牛

宮島御膳

¥10,000

【造り】

奄美の本鮪を入れた旨い魚の盛り合わせ

【焼物】

黒毛和牛の陶板焼きまたはすき焼き

【揚げ物】

天婦羅の盛り合わせ 薬味

【食事】

握り鮓 お汁物

【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

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。 ※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。

薫風 [くんぷう] 会席

¥12,000

【前菜】

月見兎 焼き茄子豆腐 法連草白和え
かます柚庵焼き 秋刀魚小袖寿司 エイ煎餅

【椀替】

松茸と鰻の土瓶蒸し

【造里】

本日の旨い魚の盛り合わせ

【蓋物】

鰻射込み南瓜 山椒友地餡 青豆

【焜炉】

黒毛和牛ローズと松茸のすき焼き（広島県産生卵付き）

【酢物】

枕崎産薫焼き鰻 薬味

【留膳】

麦とろ御飯 珍味添えて 鴨つみれ味噌仕立て

【水菓子】

本日の果実

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

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。 ※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。

特別会席

和奏 [わかな] 会席

¥19,000

【前菜】

当店名物唐墨餅 広島湾の皮剥ぎ唐墨
フォアグラ風味の玉蒸し

【椀替り】

松茸と鰻の土瓶蒸し

【造里】

本日の旨い魚の盛り合わせ

【進肴】

甘鯛鱗焼きと蒸し鮑 甲殻のソース トリュフの香り

【焜炉】

黒毛和牛ロースと松茸のすき焼き（広島県産生卵付き）

【留膳】

松茸釜飯 香の物 味噌仕立て

【甘味】

ホテルパティシエシェフからの一皿

※2名様以上のご提供となります。 ※ご利用日2日前の12:00までの完全予約制

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

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。 ※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。