



昼 食 Lunch 平日限定

## 季節御膳

Seasonal  
Gozen set meal

4,200 円

【小鉢】鰻酢 焼き茄子

【造里】本日の旨い魚の盛合せ

【替皿】牛肉印度煮

【揚物】天婦羅盛合せ 葉味

【替鉢】冷やし温玉素麺

【酢物】湯引き蛸サラダ仕立て

【食事】上下町のお米 香の物 味噌仕立て

【甘味】本日の別腹

※8/12（火）～8/15（金）の期間は、提供除外日とさせていただきます。



昼 食 Lunch

## 瀬戸内御膳

Setouchi  
Gozen set meal

5,800 円

【口取り】焼き茄子 魚卵旨煮 枝豆

丸十蜜煮 蛤柔煮

【造里】本日の旨い魚の盛合せ

【焼物】国産牛ローストビーフ スタミナ和え

【蒸物】茶碗蒸し 銀餡

【鉢物】鰐真丈羹掛け

【食事】ひつまぶし風饅御飯 香の物 冷や汁

【甘味】本日の別腹



# ご昼食・ご夕食のご案内

Lunch & Dinner

昼 食 Lunch

## 丑・牛御膳

Grilled eel and Beef  
Gozen set meal

6,000 円

【造里】本日の旨い魚の盛合せ

【蒸物】茶椀蒸し 銀餡

【揚物】天婦羅盛合せ 葉味

【食事】国産饅御飯 黒毛和牛御飯

味噌仕立て 香の物

【甘味】本日の別腹

2025年7月1日火～2025年8月31日日

昼 食 Lunch

11:30～14:30  
(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



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

## 潮彩会席

Shiosai  
A full-course, Kaiseki

9,000 円

【前菜】海老と夏野菜のお浸し

【椀替り】夏鱧土瓶蒸し

【造里】本日の旨い魚の盛合せ

【替鉢】鱸の南瓜クリーム煮 バイで優しく包み込む

【平皿】国産牛ローストビーフ スタミナ和え

【留膳】ひつまぶし風饅御飯 香の物 冷や汁

【甘味】本日の別腹

昼 食 Lunch 夕 食 Dinner

## 薰風会席

Kunpu  
A full-course, Kaiseki

12,000 円

【前菜】玉蜀黍豆腐 海鞘鳥賀素麺 鬼灯見立て  
枝豆 鮎一夜干し 帆立宿仮グラタン

【造里】本日の旨い魚の盛合せ

【焜炉】鱧すき煮 広島の生卵

【替皿】赤茄子射込みチーズ

【進肴】牛タンハンバーグ 和風ソースで

【留膳】国産饅御飯 香の物 鰻玉子添えて

【甘味】本日の別腹

【前菜】当店名物唐墨餅 玉蜀黍豆腐 海鞘鳥賀素麺

鬼灯見立て 枝豆 鮎一夜干し 帆立宿仮グラタン

【造里】本日の旨い魚の盛合せ

【焜炉】鱧すき煮 広島の生卵

【替鉢】威勢海老と夏野菜のお浸し

【進肴】黒毛和牛フィレ 和風ステーキ

【留膳】国産饅重 香の物 威勢海老の味噌仕立て

【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

※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。 ※写真は全てイメージです。

レストラン総合案内 (10:00～19:00)

ご予約・お問い合わせ



HOTEL GRANVIA HIROSHIMA

Tel.082-262-1111(代)

〒732-0822 広島市南区松原町1-5 FAX: 082-567-7268