



昼食 Lunch 平日限定

季節御膳

Seasonal
Gozen set meal

4,200 円

- 【小鉢】翡翠茄子 南瓜そぼろ餡掛け
- 【造里】本日の旨い魚の盛合せ
- 【替皿】サーモンと秋茸ホイル焼き
- 【蒸物】茶碗蒸し 銀餡
- 【揚げ物】愛媛産鰻フライ 胡瓜奈良漬タルタル
- 【食事】炊き込み御飯 鯛のお出汁 香の物
- 【甘味】本日の別腹

昼食 Lunch

すき焼き御膳

Sukiyaki
Gozen set meal

5,800 円

- 【小鉢】翡翠茄子 南瓜そぼろ餡掛け
- 【造里】本日の旨い魚の盛合せ
- 【焼炉】「すき焼き」二種類の牛肉味比べ 広島生の卵
- 【食事】上下の四八米 香の物 味噌仕立て
- 【甘味】本日の別腹



ご昼食・ご夕食のご案内 Lunch & Dinner

昼食 Lunch

うし うし

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】茶碗蒸し 銀餡
- 【揚げ物】天婦羅盛合せ 菜味
- 【食事】国産鰻御飯 黒毛和牛御飯 味噌仕立て 香の物
- 【甘味】本日の別腹

2025 年 9 月 2 日 火 ~ 2025 年 9 月 30 日 火

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ません。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

かすみ

霞会席

Kasumi
A full-course, Kaiseki

7,400 円

- 【前肴】蟹菊花和え 鳥賊肝和え 翡翠茄子
- 【造里】本日の旨い魚の盛合せ
- 【進肴】和食の料理人が作る焼売 泡立つ酢醤油 辛子
- 【揚げ物】愛媛の鰻フライ 胡瓜奈良漬タルタル
- 【留膳】黒毛和牛重 味噌仕立て 香の物
- 【甘味】本日の別腹

昼食 Lunch 夕食 Dinner

しおさい

潮彩会席

Shiosai
A full-course, Kaiseki

9,000 円

- 【前菜】蟹菊花和え サーモンいくら焼き 一口焼き芋 秋刀魚トースト 栗麩田楽 湯葉天婦羅
- 【焼替り】トリュフ風味の玉蒸し 美味餡
- 【造里】本日の旨い魚の盛合せ
- 【焼炉】牛タン葱塩包み焼き
- 【揚げ物】松茸と鰻の天婦羅 藻塩
- 【留膳】鰻御飯 香の物 味噌仕立て
- 【甘味】本日の別腹

昼食 Lunch 夕食 Dinner

くんぼう

薫風会席

Kunpu
A full-course, Kaiseki

12,000 円

- 【前菜】蟹菊花和え サーモンいくら焼き 一口焼き芋 秋刀魚トースト 栗麩田楽 湯葉天婦羅
- 【焼替り】松茸と鰻のお出汁
- 【造里】本日の旨い魚の盛合せ
- 【愛肴】太刀魚俵焼き 茸のソース
- 【焼炉】「すき焼き」二種類の牛肉味比べ 広島生の卵
- 【留膳】握り鮓 本鮪の味比べ 味噌仕立て
- 【甘味】本日の別腹

昼食 Lunch 夕食 Dinner

わかな

和奏会席

Wakana
A full-course, Kaiseki

19,000 円

- 【前菜】自家製唐墨味比べ 当店名物唐墨餅 洋酒唐墨二種
- 【焼替り】松茸と鰻の土瓶蒸し
- 【造里】料理長 鮮魚店厳選 旨い魚の盛合せ
- 【進肴】料理長 鮮魚店厳選 こだわりの魚で一皿
- 【焼炉】「すき焼き」二種類の牛肉味比べ 広島生の卵
- 【留膳】松茸御飯 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

※ご利用日 2 日前 12:00 までの完全予約制
※ご注文は 2 名さまより承ります

※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。



HOTEL GRANVIA HIROSHIMA

レストラン総合案内 (10:00~19:00)

ご予約・お問い合わせ

Tel.082-262-1111(代)

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