



平日・昼食限定

季節御膳

4,200円

【小鉢】

蒸し鶏サラダ仕立て

【造里】

本日の旨い魚の盛合せ

【煮物】

具沢山の煮しめ

【焼物】

鰯大根

【蒸物】

茶碗蒸し 銀鮓

【揚げ物】

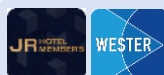
海老と蓮根挟み揚げ

【食事】

黒米御飯 香の物 雑煮

【甘味】

本日の別腹



JR ホテルメンバーズもしくは WESTER ポイントでの全額お支払い

4,200円 → 3,300 ポイント

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

【造里】

本日の旨い魚の盛合せ

【焜炉】

寒鰯しゃぶしゃぶ 二種類の味わい 薬味

【蒸物】

茶碗蒸し 銀鮓

【揚げ物】

海老と蓮根挟み揚げ

【食事】

蟹散らしと巻き寿司 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。 ※写真はイメージです。

霞 (かすみ) 会席

7,400円

【前肴】

河豚サラダ仕立て

【造里】

本日の旨い魚の盛合せ

【進肴】

料理長・鮮魚店より仕入れた魚で一皿

【揚物】

フグフライ 二種類の味わい

【留膳】

稲荷寿司 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】

鮫肝風味の玉蒸し 柑橘餡

【造里】

本日の旨い魚の盛合せ

【進肴】

牛肉の角煮 味玉添え

【焜炉】

寒鰯しゃぶしゃぶ 薬味

【揚物】

ジャコロッケ 野菜と果実ソース

【留膳】

稲荷寿司 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

【前菜】

河豚鮫肝和え 海鼠羹 クリームブリニ チーズ玉子 子持ち烏賊

【造里】

本日の旨い魚の盛合せ

【進肴】

鰯ハンバーグ 和風ソース

【揚物】

蟹身 & 蟹味噌の天婦羅

【焜炉】

黒毛和牛陶板焼き 色々な味付けで

【留膳】

自家製梅干しのお茶漬け 銀鱈西京漬け

【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 (こうふく) 会席

20,000 円

【酒肴】

河当店名物唐墨餅 鉄皮の玉蒸し アラの辛味揚げ

【造里】

鰯酒とご一緒に 福久薄造りと本日の旨い魚

【焜炉】

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】

ふぐ出汁の効いたおこげ 鱻鰯と海の幸の餡掛け

【甘味】

ホテルパティシエシェフからの一皿

※2 名さま以上のご提供となります ※ご利用日 2 日前 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。