



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】

鯛大根

【蒸物】

茶碗蒸し 銀餡

【揚物】

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】

寒鯛しゃぶしゃぶ 二種類の味わい 薬味

【蒸物】

茶碗蒸し 銀餡

【揚物】

海老と蓮根挟み揚げ

【食事】

蟹散らしと巻き寿司 雜煮

【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】

稻荷寿司 雜煮

## 【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】  
鮟肝風味の玉蒸し 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】  
寒鯛しゃぶしゃぶ 薬味

【揚物】  
ジャコロッケ 野菜と果実ソース

【留膳】  
稻荷寿司 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。

# 薰風(くんぷう)会席

12,000円

## 【前菜】

河豚鮫肝和え 海鼠囊 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 色々な味付けて

## 【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 鱻鰨と海の幸の餡掛け

## 【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。