



平日・昼食限定

季節御膳~春うらら御膳~

4,200円

【小鉢】

鱈焼き 半熟玉子 蛍烏賊沼田 春野菜天婦羅 花見団子

【造り】

桜鯛と旨い魚の盛合せ

【焼物】

豚ロース西京焼き

【揚物】

白身魚チーズ揚げ 小芋 彩り餡掛け

【蒸物】

茶碗蒸し 銀餡

【食事】

山菜炊き込み御飯 香の物 鯛煮麺

【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遠慮なくお申し出ください

※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

【小鉢】

蛍烏賊のサラダ仕立て 広島レモンドレッシング

【造里】

本日の旨い魚の盛合せ

【焜炉】

山海陶板焼き 二種類の味付けで

【揚物】

天婦羅盛り合わせ 天出汁

【蒸物】

茶碗蒸し 銀鮓

【食事】

上下の四八米 香の物 鯛煮麺

【甘味】

本日の別腹

食物アレルギーをお持ちの方は遠慮なくお申し出ください

※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】

蛍烏賊香草仕立て サラダパスタ風

【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品

【替鉢】

黒毛和牛すじ肉を入れた おでん 辛子味噌

【留膳】

山菜炊き込み御飯 香の物 海老天うどん

【甘味】

本日の別腹

食物アレルギーをお持ちの方は遠慮なくお申し出ください

※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】

桜湯葉 飯蛸酒盗和え 蛭烏賊沼田 姫栄螺旨煮

【造里】

本日の旨い魚の盛合せ

【愛肴】

眼張若竹蒸し 木の芽餡

【替皿】

牛タン葱まみれ

【揚物】

甘鯛空豆天 筍照り焼き

【留膳】

三種類の散し寿司 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遠慮なくお申し出ください

※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】

自家製唐墨 桜湯葉 飯蛸酒盗和え 蛍烏賊沼田 姫栄螺旨煮

【造里】

本日の旨い魚の盛合せ

【進肴】

鰻金紙巻き

【箸休め】

桜海老風味の玉蒸し 銀鮓

【焜炉】

陶板仕立て 黒毛和牛ローズ包み

【留膳】

釜飯風 桜鯛美々運馬(ビビンバ) 美味汁

【甘味】

本日の別腹

食物アレルギーをお持ちの方は遠慮なくお申し出ください

※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。

和奏会席

19,000 円

【酒肴】
自家製唐墨 雲丹添え桜湯葉 飯蛸酒盗和え 蛍烏賊沼田 姫栄螺旨煮

【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

【平皿】
黒毛和牛フィレ和風ステーキ

【留膳】
桜鯛釜飯 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遠慮なくお申し出ください

※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。