



※写真はイメージです。

平日・昼食限定

# 季節御膳

¥4,200

## 【小鉢】

うざく 焼き茄子

## 【造り】

本日の旨い魚の盛り合わせ

## 【煮物】

国産牛すじ煮込み 印度風

## 【揚げ物】

玉蜀黍かき揚げ

## 【替皿】

サツマイモの春雨 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

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。

※表示価格には消費税、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。



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**



※写真はイメージです。

昼食限定

# 瀬戸内御膳

¥5,800

## 【口取】

うざく 焼き茄子 鰯子旨煮 枝豆 印度春巻き

## 【造里】

本日の旨い魚の盛り合わせ

## 【替皿】

広島つけ麺風 宮城森林鶏添えて

## 【揚物】

玉蜀黍かき揚げ

## 【食事】

鰻御飯 香の物 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知らせください。

※表示価格には消費税、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。

# 霞 (かすみ) 会席

¥7,400

## 【前菜】

うごく 焼き茄子 鱈子旨煮

## 【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

## 【揚物】

広島産鰹と玉蜀黍かき揚げ 薬味

## 【留膳】

和食の料理人が作る 麻婆豆腐 和山椒の香りで

## 【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。

※表示価格には消費税、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

## 【前菜】

海老と夏野菜のお浸し

## 【造里】

本日の旨い魚の盛り合わせ

## 【進肴】

夏鮎油焼き

## 【箸休】

赤茄子風味の冷やし蒸し 淡雪塩

## 【替皿】

広島熟成鶏のつくねパイ包み

## 【留膳】

冷製ひつまぶし風 鰻御飯 香の物 冷や汁

## 【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。

※表示価格には消費税、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

## 【前菜】

玉蜀黍豆富 桃百合根 蛸柔煮 湯来蒟蒻鬼灯見立て  
帆立宿仮グラタン 枝豆

## 【御椀】

清汁仕立て 夏鱧沢煮椀

## 【造里】

本日の旨い魚の盛り合わせ

## 【進肴】

国産鰻白焼きとタレ焼き ヒマラヤ岩塩 山葵

## 【冷鉢】

赤茄子射込みチーズ

## 【留膳】

亜麻仁の恵み牛御飯 香の物 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。

※表示価格には消費税、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 (わかな) 会席

¥19,000

## 【前菜】

威勢海老と夏野菜のお浸し

## 【造里】

本日の旨い魚の盛り合わせ

## 【焜炉】

鰹すき煮 広島が生卵

## 【冷鉢】

赤茄子射込みチーズ

## 【進肴】

黒毛和牛フィレ和風ステーキ

## 【留膳】

国産鰻重 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名様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。

※表示価格には消費税、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。