

会席コース ランチ・ディナー

料理長おすすめ会席「雅」 ¥10,286

先附

嶺岡豆腐 新ジャガ アスパラ トマトソース 揚げパスタ

吸物

眼張黄身揚げ 菜の花 かぶせ桜大根 木の芽

造り

旬のもの 芽物一式

焼き物

和牛ステーキ 焼野菜

油物

子持ち白魚と車海老の天麩羅

蒸物

桜鯛徳利蒸し

御食事

【下記の中より1品お選びください】

桜海老御飯 留椀 香の物 +¥0

穴子飯 +¥800

おまかせ鮓5貫 +¥1,500

甘味

※お食事に制限の必要がある場合、もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し付けください。
※入荷状況によりメニューが変更する場合がございますのでご了承ください。
※料金には税金・サービス料10%が含まれております。

会席コース ランチ・ディナー

小会席「彩」 ¥7,200

先附

広島桜サーモン春野菜巻き 焼きエリンギ 海ブドウ 味噌ドレッシング

吸物

桜鯛と蟹ワントン 沢煮仕立て

造り

旬の御造り 芽物一式

焼物

大山鶏と焼蚕豆

温物

胡麻豆富湯葉包揚 筍 亀甲若布餡 短冊人参 短冊独活

御食事

【下記の中より1品お選びください】

桜海老御飯 留椀 香の物 +¥0

穴子飯 +¥800

おまかせ鮓5貫 +¥1,500

甘味

※お食事に制限の必要がある場合、もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し付けください。
※入荷状況によりメニューが変更する場合がございますのでご了承ください。
※料金には税金・サービス料10%が含まれております。

会席ディナーコース

プリフィックス会席「創」 ¥5,657～

先附

広島桜サーモン春野菜巻き・焼きエリンギ 海ブドウ 味噌ドレッシング

椀物

桜鯛・蟹ワントン 沢煮仕立て 胡椒

向附

旬の物 芽物一式

主菜

【下記の中より1品お選びください】

①穴子と白魚搔揚 春野菜 ¥5,657

②ステーキと焼野菜

A: A5和牛ステーキ フィレ /サーロイン ¥9,500

B: A3和牛ステーキ フィレ /サーロイン ¥8,200

③蛤鍋 金目鯛 野菜色々 ¥9,500

御食事

【下記の中より1品お選びください】

桜海老御飯 留椀 香の物 +¥0

穴子飯 +¥800

おまかせ鮨5貫 +¥1,500

甘味

※お食事に制限の必要がある場合、もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し付けください。
※入荷状況によりメニューが変更する場合がございますのでご了承ください。
※料金には税金・サービス料10%が含まれております。

単品料理

酒肴

広島桜サーモン春野菜巻 キャビア 焼エリンギ 海ブドウ 味噌ドレッシング	
¥2,500	
嶺岡豆腐 新ジャガ アスパラ トマトソース 揚げパスタ	¥2,000
中トロ鮪炙りサラダ	¥3,000
和牛サラダ	¥2,500
小鯛南蛮漬け	¥800

進肴

ほやこのわた	¥800
煮穴子炙り	¥2,600
トロ炙り	¥2,600
本日の酢の物	¥1,600～

御吸物

眼張黄身揚げ 青味 うすい豆腐 かぶせ大根 木の芽	
¥2,000	
桜鯛と蟹ワンタン 沢煮仕立て 胡椒	¥2,000
土瓶蒸し 鮑 筍 焼葱 鮑茸	¥2,000

御造り

御造り三種盛り合せ	¥1,600～
御造り五種盛り合せ	¥2,400～
本日の薄造り	¥2,800～

焼物

伊勢海老	¥9,800
早堀筍と和牛炙り 重ね盛り	¥3,000
銀鱈西京焼き	¥2,000
車海老塩焼	¥2,000
筍の富貴味噌田楽 椎茸チーズ田楽	¥2,000
焼き蛤 二貫～	¥800
鮑 (大)	¥9,800

温物

桜鯛徳利蒸し	¥2,500
胡麻豆腐湯葉包揚 筍 短冊人参 短冊独活 亀甲若布餡	¥2,000
桜鯛 黄ニラ 海老の柳川鍋	¥2,400

油物

野菜の天麩羅	¥1,500
才巻海老の天麩羅	¥2,000
穴子の天麩羅	¥1,800
才巻海老と野菜の天麩羅	¥2,800
桜海老の搔揚	¥1,800
オコゼ唐揚げ	¥2,000

御食事

蟹雑炊	¥2,000
茶蕎麦 (冷・温)	¥1,600
うどん (冷・温)	¥1,600
炊込み御飯セット	¥1,300
白御飯セット	¥800
お茶漬け	¥1,000

※お食事に制限の必要がある場合、もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し付けください。
※入荷状況によりメニューが変更する場合がございますのでご了承ください。
※料金には税金・サービス料10%が含まれております。

鯔ディナー

雅庭名物 極上海鮮重 ￥5,000

季節の茶碗蒸し 天麩羅 留椀 デザート付

季節の鯔セット「紅葉」 ￥5,143

本日の温物 本日の油物 握り鯔8貫 留椀 デザート

おすすめ鯔セット「招福」 ￥7,200

本日の小鉢 本日の温物 握り鯔10貫 留椀 デザート

おすすめ鯔コース「大黒」 ￥10,286

本日の先付 お造り5種盛り 油物 桜鯛しゃぶしゃぶ 握り鯔7貫 留椀
デザート

おまかせ鯔コース 「吉寿」 ￥15,429

本日の先付 お造り5種盛り 天麩羅 温物 握り鯔9貫 留椀 デザート

※お食事に制限の必要がある場合、もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し付けください。
※入荷状況によりメニューが変更する場合がございますのでご了承ください。
※料金には税金・サービス料10%が含まれております。