

# 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

おまかせ鮭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。