

May 5月

Weekdays Special "Zeitaku Lunch" (\*Excluding Public Holidays) 贅沢ランチ ¥3,500

Seasonal Assorted Sashimi	造り	旬のもの 芽物一式
Salad Topped with Lightly Roasted Wagyu Beef & Ponzu Jelly	焼物	焼和牛 生野菜 ポンジュレ
2 kinds of Seasonal Mini Dish	季節の小鉢	隠元と春菊の胡麻和え、茄子オランダ煮 小海老
Seasonal Flavored Steamed Egg Custard	蒸物	茶碗蒸し
Vegetable Tempura	油物	野菜の天麩羅
3 Piece of Nigiri Sushi & Fried Rolled Egg	鮓	握り鮓三貫と玉子
Hot or Cold Noodle	麵	翡翠麵(温または冷)

Shufutomo Lunch 主婦友ランチ ¥2,000

<b>*Weekdays Only &amp; Reservation Required</b>	(三段)	
Fried Shrimp Dumpling & Pumpkin, Green Pepper & Paprika	上段 油物	南瓜はさみ揚 獅子唐・パプリカ
Grilled Cutlass Fish with Cheese & Pork-wrapped Asparagus	中段 焼物	太刀魚チーズ焼き 豚アスパラ巻き
Seasonal Assorted Sashimi	下段 造り	旬の御造り
Simmered Gill-area of Seasonal Fish	温物	旬魚カマ旨煮 白葱 牛蒡
Seasonal Flavored Steamed Egg Custard	蒸物	茶碗蒸し
Rice, Soup & Japanese Pickles	御食事	白米 留椀 香の物

Shikisai 四季彩 ¥5,143

3 Seasonal Appetizers:	(一の膳)	
1. Simmered Eggplant with Sesame Tofu & Shrimp	小鉢	①茄子旨煮 胡麻豆腐 海老
2. Salad Topped with Lightly Roasted Wagyu Beef		②和牛と生野菜のサラダ
3. Nikogori/Congeaed Conger Eel & Vegetables		③穴子と野菜の煮凍り
Seasonal Assorted Sashimi	造り	旬のもの 芽物一式
Saikyo Miso Marinated Grilled Sablefish	焼物	銀鱈西京焼き 焼前
Ninozen - 2nd Course	(二の膳)	
Simmered Japanese Spanish Mackerel & Vegetables	温物	鱈と野菜の炊き合わせ
Shrimp & Vegetable Tempura	油物	海老と野菜の天麩羅 青味
Seasonal Flavored Steamed Egg Custard	蒸物	茶碗蒸し
Plain Rice Cooked with Hiroshima Pork, Soup & Pickles	食事	広島産豚の炊込御飯 留椀 香の物
Homemade Pudding with Mango Sauce	デザート	自家製プリンマンゴーソース添え

8 Piece Sushi Set Menu Selected by Sushi Chef 鮓八貫セット ¥3,600

8 Piece of Nigiri Sushi with Local Seafood	握り鮓 八貫(地物)
Shrimp & Vegetable Tempura	海老と野菜の天麩羅
Seasonal Flavored Steamed Egg Custard	季節の茶碗蒸し
Soup	留椀
Dessert	デザート

12 Piece Sushi Set Menu Selected by Sushi Chef 鮓十二貫セット ¥4,629

12 Piece of Nigiri Sushi with Local Seafood	握り鮓 十二貫(地物)
Shrimp & Vegetable Tempura	海老と野菜の天麩羅
Seasonal Flavored Steamed Egg Custard	季節の茶碗蒸し
Soup	留椀
Dessert	デザート

Teppan Ladies Lunch Course レディース鉄板コース ¥3,500

Today's Soup	スープ	本日のスープ
Today's Seafood Ahijio with Baguette	オードブル	本日のアヒージョ バゲット添え
Assorted Seasonal Salad with 10 Kinds of Vegetables	彩サラダ	季節の彩り野菜 10種盛り
Sautéed Sea Bream with Basil Sauce	温物	真鯛のソテー バジルソース
Mini Wagyu Burger Sauce Tomato	メイン	和牛ミニハンバーグのデミグラスソース
& Daisen Grilled Chicken with Basil Sauce Combo		六穀豚のソテーパプリカとトマトソース、マッシュポテト、青味
Fried Rice with Ume-Chirimen/Dried Baby Sardines, Soup, Japanese Pickles	食事	梅ちりめん御飯 留椀 香の物
"All you can eat" Dessert	デザート	プティフル

A3 Wagyu Beef & Seasonal Fish Course A3和牛と旬魚のコース ¥5,800

Assorted Hiroshima Vegetable Sticks	先附	広島野菜のスティック
Roquette Potage Soup & Baguette	スープ	ルッコラのポタージュ&バゲット
Sautéed Sea Bass with Basil Sauce	魚料理	スズキのソテー バジルソース
A3 Sirloin (70g) or Tenderloin (60g) & Grilled Vegetable	肉料理	A3サーロイン70g または ファイル60g
Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles except Ochazuke	御食事	【下記の中より1品お選びください】
Plain Rice or Rice Cooked with Various Seasonal Ingredients		白御飯または炊込み御飯
or Garlic Fried Rice		ガーリックライス
or Fried Rice with Ume-Chirimen(Dried Baby Sardines)		梅ちりめん炒御飯
or Ochazuke (Rice with Seaweed or Japanese Salted Plum Tea)		御茶漬(海苔または梅)
or Fried Rice with Thick Starchy Crab Sauce		蟹餡かけ炒御飯
Dessert	デザート	プティフル

+ ¥0  
+ ¥800  
+ ¥800  
+ ¥800  
+ ¥800

**A5 Wagyu Beef Course (Lunch & Dinner) 馳走 A5和牛コース (ランチ・ディナー) ¥8,800**

Appetizer of the Day Roquette Potage Soup & Baguette(Lunch), Tomato Consommé with Garlic Toast(Dinner)	先附 スープ	季節の先附 ルッコラのポタージュ(昼)、トマトのコンソメ&ガーリックトースト(夜)	
Sautéed Sea Bass with Basil Sauce	魚料理	スズキのソテー バジルソース	
A-5 Sirloin (100g) or Tenderloin (90g) Steak with Grilled Vegetable	肉料理	A5サーロイン100g または ファイル90g	
Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles except Ochazuke	御食事	【下記の中より1品お選びください】	
Plain Rice or Rice Cooked with Various Seasonal Ingredients		白御飯または炊込み御飯	+ ¥0
or Garlic Fried Rice		ガーリックライス	+ ¥800
or Fried Rice with Ume-Chirimen(Dried Baby Sardines)		梅ちりめん炒御飯	+ ¥800
or Ochazuke (Rice with Seaweed or Japanese Salted Plum Tea)		御茶漬(海苔または梅)	+ ¥800
or Fried Rice with Thick Starchy Crab Sauce		蟹餡かけ炒御飯	+ ¥800
Assorted Dessert(Lunch), Homemade Pudding with Mango Sauce(Dinner)	デザート	(昼)プティフル、(夜)自家製プリンマンゴーソース添え	

**Takumi (Available Lunch & Dinner) 匠 (ランチ・ディナー) ¥15,429**

Nikogori/Congeaed Conger Eel & Vegetables	先附	穴子と野菜の煮凍り	
Rockfish Soup with Shiitake Mushrooms & Aosa Seaweed	吸物	二味椎茸 眼張 あおさ海苔 絹さや	
Seasonal Assorted Sashimi	造り	旬のもの 芽物一式	
Seared Wagyu Beef & Awabi Mushrooms	焼物	炙り和牛と鮑茸の重ね盛り アスパラ	
Fried Shiso Leaves Wrapped Sweet Fish	油物	鮎大葉包 野菜	
Denpo-yaki/Baked Abalone in Earthen Dish	温物	鮑伝法焼き	
Nigiri Sushi, Soup	食事	握り鮓 留椀	
Seasonal Fruits	水菓子	旬のもの	
Mixed Berry Mousse	デザート	フリュイルージュ(ミックスベリームース)	

**Miyabi (Lunch & Dinner) 雅 (ランチ・ディナー) ¥10,286**

Nikogori/Congeaed Conger Eel & Vegetables	先附	穴子と野菜の煮凍り	
Rockfish Soup with Shiitake Mushrooms & Aosa Seaweed	吸物	二味椎茸 眼張 あおさ海苔 絹さや	
Seasonal Assorted Sashimi	造り	旬のもの 芽物一式	
Sea Bream Teriyaki	焼物	鯛兜照り焼き 粽	
Deep-fried Kidney Bean, Paprika & Squid	油物	五月豆と三色パプリカと烏賊の掻揚	
Simmered Cutlass Fish with Crab & Vegetable Sauce	温物	太刀魚×茶巾 蟹野菜餡かけ 相混葱	
Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles	御食事	【下記の中より1品お選びください】	
Plain Rice Cooked with Hiroshima Pork		広島産豚の炊込み御飯 留椀 香の物	+ ¥0
Conger Eel Rice Bowl		穴子飯	+ ¥800
5 pc Assorted Sushi		おまかせ鮓5貫	+ ¥1,500
Homemade Pudding with Mango Sauce	デザート	自家製プリンマンゴーソース添え	

**Irodori (Lunch & Dinner) 彩 (ランチ・ディナー) ¥7,200**

Prosciutto Rolled Melon & Camembert Cheese with Thick Starchy Sauce	先附	メロン生ハム巻き フルーツマト アスパラ イクラ カマンベール 銀餡	
Sesame Tofu Soup, Fish Dumpling & Japanese Ginger	吸物	茗荷真薯 胡麻豆腐 五三竹 青味 酢橘	
Seasonal Assorted Sashimi	造り	旬のもの 菖蒲独活 芽物一式	
Fried Shrimp & Avocado Wrapped in Yuba	油物	海老とアボカドの湯波包 野菜	
Simmered Red Bream	温物	金目鯛煮付け 大根・白葱・青味 木の芽	
Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles	御食事	【下記の中より1品お選びください】	
Plain Rice Cooked with Hiroshima Pork		広島産豚の炊込み御飯 留椀 香の物	+ ¥0
Conger Eel Rice Bowl		穴子飯	+ ¥800
5 pc Assorted Sushi		おまかせ鮓5貫	+ ¥1,500
Homemade Pudding with Mango Sauce	デザート	自家製プリンマンゴーソース添え	

**Prefix Course プレフィックス会席「創」 ¥5,657 -**

Prosciutto Rolled Melon & Camembert Cheese with Thick Starchy Sauce	先附	メロン生ハム巻き フルーツマト アスパラ イクラ カマンベール 銀餡	
Sesame Tofu Soup, Fish Dumpling & Japanese Ginger	吸物	茗荷真薯 胡麻豆腐 五三竹 青味 酢橘	
Seasonal Assorted Sashimi	造り	旬のもの 菖蒲独活 芽物一式	
Choice of : (メインチョイス)			
A5 Sirloin (70g) or Tenderloin (60g) & Grilled Vegetable	和牛	A5サーロイン70g または ファイル60g	¥9,500
A3 Sirloin (70g) or Tenderloin (60g) & Grilled Vegetable	和牛	A3サーロイン70g または ファイル60g	¥8,200
Conger Eel & Vegetable Tempura	天婦羅	穴子・海老・野菜	¥5,657
Hot Pot with Stone Fish & Egg	温物	オコゼの柳川	¥8,500
Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles	御食事	【下記の中より1品お選びください】	
Plain Rice Cooked with Hiroshima Pork		広島産豚の炊込み御飯 留椀 香の物	+ ¥0
Conger Eel Rice Bowl		穴子飯	+ ¥800
5 Piece of Nigiri Sushi		おまかせ鮓5貫	+ ¥1,500
Homemade Pudding with Mango Sauce	デザート	自家製プリンマンゴーソース添え	

**Miyabitei's Special "Gokujuyo Kaisen Ju" (Lunch & Dinner) 極上海鮮重 (ランチ・ディナー) ¥5,000**

Luxury Sashimi Rice Box	極上海鮮重
Seasonal Flavored Steamed Egg Custard	季節の茶碗蒸し
Tempura	天麩羅
Soup	留椀
Dessert	デザート

**Daikoku 大黒**

¥10,286

Appetizer of the Day	先附	季節の一品
Assorted Sashimi, 5 Kinds	造り	五種盛り
Seafood with Sweet Vinegar Sauce	酢物	魚介の酢物 分葱 赤貝 ほたて
Hot Pot with Ureshino Tofu & Mitsuse Chicken	温物	嬉野豆腐と三瀬鶏の一人鍋
7 Piece of Nigiri Sushi, Soup	御食事	にぎり鮭七貫、留椀
Dessert	デザート	本日のデザート

**Momiji 紅葉**

¥5,143

Simmered Dish of the Day	温物	本日の温物
Fried Dish of the Day	油物	本日の油物
8 Piece of Nigiri Sushi, Soup	御食事	握り鮭8貫、留椀
Dessert	デザート	本日のデザート

**Shofuku 招福**

¥7,200

Small Appetizer of the Day	先附	本日の小鉢
Simmered Dish of the Day	油物	本日の温物
10 Piece of Nigiri Sushi, Soup	御食事	握り鮭10貫、留椀
Dessert	デザート	本日のデザート

**Kichiju 吉寿**

¥10,286

Appetizer of the Day	先附	季節の一品
Assorted Sashimi, 5 Kinds	造り	五種盛り
Tempura	油物	天麩羅
Simmered Dish of the Day	温物	本日の温物
9 Piece of Nigiri Sushi, Soup	御食事	にぎり鮭9貫、留椀
Dessert	デザート	本日のデザート

**A5 Wagyu Beef & Atlantic Lobster Course A5和牛とオマール海老のコース**

¥16,800

Nikogori/Congeaed Conger Eel & Vegetables	先附	穴子と野菜の煮凍り	
Tomato Consommé with Garlic Toast	スープ	トマトのコンソメスープ ガーリックトースト	
Grilled Turban Shell	中皿	サザエの壺焼き	
Sautéed Whole Atlantic Lobster with Basil Sauce	魚料理	オマール海老 バジルソース	
A5 Sirloin (90g) or Tenderloin (70g) Steak & Grilled Vegetable	肉料理	A5サーロイン90g または A5フィレ70g 焼野菜	
Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles except Ochazuke	御食事	【下記の中より1品お選びください】	
Plain Rice or Rice Cooked with Various Seasonal Ingredients		白御飯または炊込み御飯	+ ¥0
or Garlic Fried Rice		ガーリックライス	+ ¥800
or Fried Rice with Ume-Chirimen(Dried Baby Sardines)		梅ちりめん炒御飯	+ ¥800
or Ochazuke (Rice with Seaweed or Japanese Salted Plum Tea)		御茶漬け(海苔または梅)	+ ¥800
or Fried Rice with Thick Starchy Crab Sauce		蟹餡かけ炒御飯	+ ¥800
Homemade Pudding with Mango Sauce	デザート	自家製プリンマンゴーソース添え	

**Spring Special Teppan Course 5月のお勧め鉄板コース**

¥12,800

Appetizer of the Day	先附	季節の先附	
Tomato Consommé with Garlic Toast	スープ	トマトのコンソメスープ ガーリックトースト	
Hiroshima Salmon Carpaccio	中皿	広島サーモンのカルパッチョ	
Sautéed Grunt with Basil Sauce	魚料理	イサキのソテー バジルソース	
A5 Sirloin (90g) or Tenderloin (70g) Steak with Grilled Vegetable	肉料理	A5サーロイン90g または A5フィレ70g 焼野菜	
Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles except Ochazuke	御食事	【下記の中より1品お選びください】	
Plain Rice or Rice Cooked with Various Seasonal Ingredients		白御飯または炊込み御飯	+ ¥0
or Garlic Fried Rice		ガーリックライス	+ ¥800
or Fried Rice with Ume-Chirimen(Dried Baby Sardines)		梅ちりめん炒御飯	+ ¥800
or Ochazuke (Rice with Seaweed or Japanese Salted Plum Tea)		御茶漬け(海苔または梅)	+ ¥800
or Fried Rice with Thick Starchy Crab Sauce		蟹餡かけ炒御飯	+ ¥800
Homemade Pudding with Mango Sauce	デザート	自家製プリンマンゴーソース添え	

### Kaiseki A la Carte 会席単品

Nikogori/Congeaed Conger Eel & Vegetables	酒菜/進肴	穴子と野菜の煮凍り	¥2,500
Prosciutto Rolled Melon & Camembert Cheese with Thick Starchy Sauce	Appetizers	メロン生ハム巻き フルーツトマト アスパラ イクラ カマンベール 銀鮓	¥2,000
Small Sardines Nanbanzuke		小鰯南蛮漬け	¥800
Salad Topped with Lightly Roasted Wagyu Beef		和牛サラダ	¥2,500
Salad Topped with Seared Tuna		中トロ鮪炙りサラダ	¥3,000
Sea Squirt		ほよこのわた	¥800
Roasted Conger Eel		穴子炙り	¥2,600
Roasted Fatty Tuna		トロ炙り	¥2,600
Today's Seafood with Sweet Vinegar Sauce		本日の酢の物	¥1,600 -
Rockfish Soup with Shiitake Mushrooms & Aosa Seaweed	吸物	二味椎茸 眼張 あおさ海苔 絹さや	¥2,000
Japanese Ginger & Fish Dumpling & Sesame Tofu Soup	Soup	茗荷真薯 胡麻豆腐 五三竹 青味 酢橘	¥2,000
Today's Sashimi (3 Kind)	御造り	御造り 三種盛り合せ	¥1,600 -
Today's Sashimi (5 Kind)	Sashimi	御造り 五種盛り合せ	¥2,400 -
Today's Sashimi (Whisper Thin Sliced Sashimi)		本日の薄造り	¥2,800 -
Grilled Spiny Lobster	焼物	伊勢海老	¥9,800
Saikyo Miso Marinated Grilled Sablefish	Grilled Dish	銀鱈西京焼	¥2,000
Grilled Prawn(35g/1pc)		車海老塩焼 (35g)1尾	¥2,000
Sautéed Abalone(Big)		鮑(大)	¥9,800
Grilled Sakura Sea Bream with Leaf Bud Sauce		桜鯛兜の木の芽焼き	¥2,500
Simmered Cutlass Fish with Thick Starchy Crab & Vegetable Sauce	温物	太刀魚×茶巾 蟹野菜餡かけ 相混葱	¥2,500
Simmered Red Bream	Warm Dish	金目鯛煮付け 大根・白葱・青味 木の芽	¥2,500
Denpo-yaki/Baked Abalone in Earthen Dish		鮑伝法焼き	¥3,200
Hot Pot with Ureshino Tofu & Mitsuse Chicken		嬉野豆腐と三瀬鶏の一人鍋	¥2,000
Vegetable Tempura	油物	野菜の天麩羅	¥1,500
Shrimp Tempura	Tempura	才巻海老の天婦羅	¥2,000
Conger Eel Tempura		穴子の天婦羅	¥1,800
Shrimp & Vegetable Tempura		才巻海老と野菜の天婦羅	¥2,800
Deep Fried Broad bean		蚕豆の掻揚	¥1,500
Japanese Style Crab Meat Risotto	御食事	蟹雑炊	¥2,000
Green Tea Buckwheat Noodles (Cold/Hot)	Rice/Noodles	茶蕎麦(冷・温)	¥1,600
Udon Noodles(Cold/Hot)		うどん(冷・温)	¥1,600
Seasoned Cooked Rice Set		炊込み御飯セット	¥1,300
Steamed Rice Set		白御飯セット	¥800
Ochazuke (Rice with Seaweed or Japanese Salted Plum Tea)		お茶漬け(海苔茶)又は梅茶	¥1,000

### Teppan A la Carte 鉄板単品

Sautéed Fresh Japanese Abalone	お魚	焼き鮑 (大)	¥9,800
Sautéed Japanese Spiny Lobster	Seafood	伊勢海老ソテー(1尾)	¥9,800
Sautéed Atlantic Lobster		オマール海老 (1尾)	¥6,380
Grilled Scallop (1 pc)		焼きホタテ貝(1貫)	¥640
Sautéed Sea Bass with Basil Sauce		スズキのソテー バジルソース	¥1,200
A3 Sirloin 100g ¥5,800 Plus ¥500/10g	お肉	和牛100g~(10g単位増量をお受けいたします。)	
A3 Sirloin 100g ¥6,800 Plus ¥600/10g	Wagyu Beef	A3サーロイン100g ¥5,800 10g増量でプラス ¥500	
A5 Sirloin 100g ¥7,800 Plus ¥700/10g		A3フィレ100g ¥6,800 10g増量でプラス ¥600	
A5 Sirloin 100g ¥8,800 Plus ¥800/10g		A5サーロイン100g ¥7,800 10g増量でプラス ¥700	
		A5フィレ100g ¥8,800 10g増量でプラス ¥800	
Tomato Consommé	スープ	トマトのコンソメ	¥800
Roquette Potage Soup & Baguette	Soup	ルッコラのポタージュ	¥600
Garlic Toast (3 pc)	オードブル	ガーリックトースト(温) 3枚	¥300
Today's Seafood Ahijo with Baguette	Appetizers	本日の魚介類アヒージョバゲット添え	¥1,200
Caviar 50g with Hiroshima Vegetable Sticks		キャビア(50g)	¥9,800
Today's Grilled Vegetable		本日のおすすめ焼き野菜	¥1,200
Caesar Salad with Dried Mullet Roe		シーザーサラダ カラスミ添え	¥1,680
Fried Rice with Ume-Chirimen(Dried Baby Sardines)	食事	梅ちりめん炒御飯 留椀 香の物	¥1,000
Garlic Fried Rice	Rice Set	ガーリックライス 留椀 香の物	¥1,000
Fried Rice with Thick Starchy Crab Sauce		蟹餡かけ炒飯 留椀 香の物	¥1,300
Ochazuke (Rice with Seaweed Tea), Pickles		御茶漬け 海苔茶 香の物	¥1,000
Ochazuke (Rice with Japanese Salted Plum Tea), Pickles		御茶漬け 梅茶 香の物	¥1,000
Rice Cooked with Various Seasonal Ingredients		季節の炊き込御飯 留椀 香の物	¥1,300
Plain Rice		白御飯 留椀 香の物	¥800

\*All Served with Soup & Japanese Pickles except Ochazuke

※Please advise us of any dietary or allergy requirements that you may  
 ※All prices include 10% service charge and applicable government tax.  
 ※Menu items may change depending upon availability.  
 ※We only use Locally Grown Hiroshima Rice.

※お食事に制限がある場合 もしくは アレルギーのあるお客様はお申し付けください。  
 ※料金には税金・サービス料10%が含まれております。  
 ※食材の仕入れ状況によっては、メニューが変更になる場合がございますので予めご了承ください。  
 ※広島産のお米のみを使用しております。