

雅庭 7月メニュー

贅沢ランチ		¥3,500	馳走 A5和牛コース（ランチ・ディナー）¥8,800	
造り 焼物 季節の小鉢 季節の小鉢 蒸物 油物 鮓 麵	造り一点 焼和牛 生野菜 ポンジュレ 鰻・胡麻豆腐・クコの実 ずんだ餡 野菜浸し ニラとモヤシの茶碗蒸し 野菜の天麩羅 握り鮓三貫と玉子 豆乳麵(温または冷)		先附 スープ 魚料理 肉料理 御食事	太刀魚 焼茄子 春雨 蓮芋 赤パプリカ 生姜餡 トウモロコシのスープ(昼)、冬瓜のコンソメスープ & ガーリックトースト(夜) 小鯛のエスカベッシュ A5サーロイン100g または フィレ90g 【下記の中より1品お選びください】 白御飯または炊込み御飯 + ¥0 ガーリックライス + ¥700 梅ちりめん炒御飯 + ¥700 御茶漬け(海苔または梅) + ¥700 蟹餡かけ炒御飯 + ¥700 (昼)プティフル、(夜)パンナコッタ ブルーベリーソース
(三段) 上段 油物 中段 焼物 下段 造り 温物 蒸物 御食事	主婦友ランチ	¥2,000	デザート	
	玉蜀黍搔揚 銀鱈西京焼き 広島サーモンカルパッチョ バジルドレッシング 冬瓜と大山鶏の海老そばろ餡 茶碗蒸し 白米 留椀 香の物		先附 吸物 造り 焼物 油物 留肴 食事 水菓子 デザート	匠（ランチ・ディナー） ¥15,429 水茄子 雲丹 トマト キャビア オクラ 美味ジュレ 鱸おぼろ昆布巻き 胡麻豆腐 青味 旬のもの 芽物一式 鮑バター焼き 鳴門若布 レモン 宝袋 湯波 美味餡 三つ葉 雲丹・海老・野菜・鰻 和牛ステーキ 焼野菜 握り鮓 三貫 留椀 旬のもの
(一の膳) 小鉢	四季彩	¥5,143		雅（ランチ・ディナー） ¥10,286
造り 焼物 (二の膳) 温物 油物 蒸物 食事 デザート	①鰻 胡麻豆腐 ずんだ餡 クコの実 ②焼茄子サラダ 味噌ドレッシング ③広島サーモンと煮蓮芋の重ね盛・バジルソース 旬のもの 芽物一式 銀鱈西京焼き 白湯辛味仕立て 手羽元 厚揚げ 白滝 青味 烏賊と野菜の薩摩揚げ 茶碗蒸し 茗荷御飯 留椀 香の物 パンナコッタ ブルーベリーソース		先附 吸物 造り 焼物 油物 温物 御食事	水茄子・和牛・トマト 美味ジュレ 鱸おぼろ昆布巻き 胡麻豆腐 青味 旬のもの 芽物一式 鮎一夜干し 焼前 烏賊と野菜の薩摩揚げ 宝袋 湯波 美味餡 【下記の中より1品お選びください】 茗荷御飯 留椀 香の物 + ¥0 穴子飯 + ¥800 おまかせ鮓5貫 + ¥1,500 パンナコッタ ブルーベリーソース
	鮓八貫セット	¥3,600		彩（ランチ・ディナー） ¥7,200
	握り鮓 八貫(地物) 海老と野菜の天麩羅 季節の茶碗蒸し 留椀 デザート		デザート	
	鮓十二貫セット	¥4,629	先附 吸物 造り 油物 温物 御食事	寄せ万願寺 ずんだ餡 青柚子 海老 太刀魚 焼茄子 順才 青味 旬のもの 芽物一式 鰻蒲焼き 出し巻き卵 焼野菜 白湯辛味仕立て 手羽元 厚揚げ 白 【下記の中より1品お選びください】 茗荷御飯 留椀 香の物 + ¥0 穴子飯 + ¥800 おまかせ鮓5貫 + ¥1,500 パンナコッタ ブルーベリーソース
	レディース鉄板コース	¥3,500	デザート	
スープ オードブル 彩サラダ 温物 メイン	トウモロコシのスープ 夏野菜とベーコンのトマト煮、ミディートマト詰めのアヒージョ & ガーリックトースト 季節の彩り野菜 10種盛り 鯛のソテー ベルモットソース 大山鶏とフォアグラ ペリグーソース 六穀豚のホワイトソースグラタン マッシュポテト 青味 梅ちりめん御飯 留椀 香の物 プティフル		(メインチョイス) 和牛 和牛 天婦羅 焼物 御食事	プレフィックス会席「創」 ¥5,657 - 寄せ万願寺 ずんだ餡 青柚子 海老 美味出汁 太刀魚 焼茄子 順才 青味 旬のもの 芽物一式 A5サーロイン70g または フィレ60g ¥9,500 A3サーロイン70g または フィレ60g ¥8,200 穴子 海老 野菜 ¥5,657 鰻の蒲焼と白焼き ¥9,500 【下記の中より1品お選びください】 十六穀米の茶飯 留椀 香の物 + ¥0 穴子飯 + ¥800 おまかせ鮓5貫 + ¥1,500 パンナコッタ ブルーベリーソース
食事 デザート	A3和牛と旬魚のコース	¥5,800	デザート	極上海鮮重（ランチ・ディナー） ¥5,000
	寄せ万願寺 オクラ 青柚子 海老 美味出汁 トウモロコシのスープ & バゲット タカベのソテー 大葉ソース A3サーロイン70g または フィレ60g 【下記の中より1品お選びください】 白御飯または炊込み御飯 + ¥0 ガーリックライス + ¥700 梅ちりめん炒御飯 + ¥700 御茶漬け(海苔または梅) + ¥700 蟹餡かけ炒御飯 + ¥700 プティフル			極上海鮮重 季節の茶碗蒸し 天麩羅 留椀 デザート

大黒		¥10,286	会席単品	
先附 造り 中皿 温物 御食事 デザート	季節の一品 五種盛り 炙り穴子のサラダ 丸茄子の揚げ出汁 オコゼ・獅子唐・赤パブ・相混葱 にぎり鮓七貫、留椀 パンナコッタブルーベリーソース		酒菜/進肴	寄せ万願寺 ずんだ餡 青柚子 海老 美味出汁 ¥2,000 水茄子・和牛・トマト 美味ジュレ ¥2,300 小鰯南蛮漬け ¥800 和牛サラダ ¥2,500 中トロ鮓炙りサラダ ¥3,000 ほやこのわた ¥800 クリームチーズ 酒盗添え ¥500 広島サーモンとアボカド 美味酢掛け ¥900 旬魚の葉わさび和え ¥800 煮穴子炙り ¥2,400 トロ炙り ¥2,800 本日の酢の物 ¥1600 -
紅葉		¥5,143	吸物	太刀魚 焼茄子 順才 青味 ¥2,000 鱸おぼろ昆布巻き 胡麻豆富 青味 ¥2,200
温物 油物 御食事 デザート	本日の温物 本日の油物 握り鮓8貫、留椀 本日のデザート		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 -
招福		¥7,200	焼物	伊勢海老 ¥9,800 銀鱈西京焼 ¥2,000 車海老塩焼 (35g)1尾 ¥2,000 鮑(大) ¥9,800 鰻の白焼と蒲焼き ¥4,500
先附 油物 御食事 デザート	本日の小鉢 本日の温物 握り鮓10貫、留椀 本日のデザート		温物	宝袋 湯波 美味餡 三つ葉 雲丹・海老・野菜・鰻 ¥2,500 白湯辛味仕立て 手羽元 厚揚げ 白滝 青味 ¥2,000
吉寿		¥10,286	油物	野菜の天麩羅 ¥1,500 才巻海老の天婦羅 ¥2,000 穴子の天婦羅 ¥1,800 才巻海老と野菜の天婦羅 ¥2,800 トウモロコシの搔揚 ¥1,500
先附 造り 油物 温物 御食事 デザート	季節の一品 五種盛り 天麩羅 本日の温物 にぎり鮓9貫、留椀 本日のデザート		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 海苔茶 又は 梅茶 ¥1,000
A5和牛とオマール海老のコース		¥16,800	鉄板単品	
先附 スープ 中皿 魚料理 肉料理 御食事 デザート	水茄子ト 粒貝ト トマトト 美味ジュレ 冬瓜のコンソメスープ & ガーリックトースト プロシュート(生ハム)とパイナップル オリーブオイル オマール海老 サフランのソース A5サーロイン90g または A5フィレ70g 焼野菜 【下記の中より1品お選びください】 白御飯または炊込み御飯 + ¥0 ガーリックライス + ¥700 梅ちりめん炒御飯 + ¥700 御茶漬け(海苔または梅) + ¥700 蟹餡かけ炒御飯 + ¥700 パンナコッタ ブルーベリーソース		お魚	焼き鮑 (大) ¥9,800 伊勢海老ソテー(1尾) ¥9,800 オマール海老 (1尾) ¥6,380 焼きホタテ貝(1貫) ¥640 鱸のソテー 大葉ソース ¥1,500
7月のお勧め鉄板コース		¥12,800	お肉	和牛100g～(10g単位増量をお受けいたします。) A3サーロイン100g ¥5,800 10g増量でプラス¥500 A3フィレ100g ¥6,800 10g増量でプラス¥600 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
先附 スープ 中皿 魚料理 肉料理 御食事	寄せ万願寺 ずんだ餡 青柚子 海老 美味出汁 冬瓜のコンソメスープ & ガーリックトースト プロシュート(生ハム)とパイナップル オリーブオイル 鱸のソテー 大葉ソース A5サーロイン90g または A5フィレ70g 焼野菜 【下記の中より1品お選びください】 白御飯または炊込み御飯 + ¥0 ガーリックライス + ¥700 梅ちりめん炒御飯 + ¥700 御茶漬け(海苔または梅) + ¥700 蟹餡かけ炒御飯 + ¥700		スープ	冬瓜のコンソメスープ ¥800 トウモロコシのスープ ¥600
デザート	パンナコッタ ブルーベリーソース		オードブル	ガーリックトースト(温) 3枚 ¥300 本日の魚介類アヒージョバケット添え ¥1,200 キャビア(50g) ¥9,800 本日のおすすめ焼き野菜 ¥1,200 シーザーサラダ カラスミ添え ¥1,680 小鰯のエスカベッシュ ¥800
			食事	梅ちりめん炒御飯 留椀 香の物 ¥1,000 ガーリックライス 留椀 香の物 ¥1,000 蟹餡かけ炒飯 留椀 香の物 ¥1,300 御茶漬け 海苔茶 香の物 ¥1,000 御茶漬け 梅茶 香の物 ¥1,000 季節の炊き込御飯 留椀 香の物 ¥1,300 白御飯 留椀 香の物 ¥800

※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。