

雅庭 8月メニュー

贅沢ランチ(平日限定) ¥3,500

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
胡麻豆腐 クコの実 ずんだ餡
冬瓜 茄子 隠元の味噌炒め
梅の茶碗蒸し
玉蜀黍の搔揚
握り鮓三貫と玉子
冷麦

主婦友ランチ(平日限定 ※要予約) ¥2,000

(三段)
上段 油物
中段 焼物
下段 冷物
温物
蒸物
御食事

チーズ大葉包 南瓜 カリフラワー
大山鶏黒七味焼き
煮穴子のサラダ
茄子と胡麻豆腐の揚げ出汁 赤黄パプリカ
梅の茶碗蒸し
白米 留椀 香の物

四季彩 ¥5,143

(一の膳)
小鉢

①汲み湯葉 アスパラ 山葵 亀甲餡
②煮穴子サラダ 胡麻ドレッシング
③心太 海老 茶豆 美味酢 青柚子
旬のもの 芽物一式
大山鶏チーズ焼き

造り焼物
(二の膳)
温物
油物
蒸物
食事
デザート

丸茄子と白身の揚げ出汁 青、赤、黄パプリカ
夏鱧と野菜の天麩羅
梅の茶碗蒸し
玉蜀黍御飯 留椀 香の物
アイスクリーム 黒蜜

鮓八貫セット(ランチ) ¥3,600

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

鮓十二貫セット(ランチ) ¥4,629

握り鮓 十二貫(地物)
海老と野菜の天麩羅
季節の茶碗蒸し
留椀
デザート

レディース鉄板コース(ランチ 平日限定) ¥3,500

スープ
オードブル
彩サラダ
温物
メイン
食事
デザート

南瓜のポタージュ
夏野菜と小鯛のアヒージョ & 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 茄子のピュレ
牛肉の煮込み
六穀豚のソテー パプリカソース 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

A3和牛と旬魚のコース(ランチ) ¥5,800

先附
スープ
魚料理
肉料理
御食事
デザート

夏野菜のスティック
南瓜のポタージュ & ガーリックトースト
鰻 バルサミソース
A3サーロイン70g または ファイル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(海苔または梅) + ¥700
蟹餡かけ炒御飯 + ¥700
プティフル

馳走 A5和牛コース (ランチ ディナー) ¥8,800

先附
スープ
魚料理
肉料理
御食事
デザート

心太 フルーツマト 海老 鱧南蛮
南瓜のポタージュ(昼)、茶豆のコンソメスープ&ガーリックトースト(夜)
夏鱧のエスカベッシュ
A5サーロイン100g または ファイル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(海苔または梅) + ¥700
蟹餡かけ炒御飯 + ¥700
(昼)プティフル、(夜)アイスクリーム 黒蜜

匠 (ランチ ディナー) ¥15,429

先附
吸物
造り
焼物
油物
留肴
食事
水菓子
デザート

汲み湯葉 雲丹 フルーツマト アスパラ 茶豆 冷亀甲餡 山葵
オコゼ黄身揚げ 胡麻豆腐 青味 ジュンサイ
旬のもの 芽物一式
サザエ壺焼き 鳴門若布 練塩
鰻 冬瓜 出汁巻卵 蟹三つ葉餡
和牛ステーキ 焼野菜
握り鮓 三貫 留椀
旬のもの
ブラウニーショコラ

雅 (ランチ ディナー) ¥10,286

先附
吸物
造り
焼物
温物
留肴
御食事
デザート

ジュンサイ めかぶ オクラ 枝豆 山芋とろろ 美味出汁
大山鶏スープ仕立て
旬のもの 芽物一式
鰻蒲焼き 焼野菜
オコゼと鱧の揚げ出し 青味
和牛冷しゃぶ野菜巻き
【下記の中より1品お選びください】
玉蜀黍御飯 留椀 香の物 + ¥0
穴子飯 + ¥800
おまかせ鮓5貫 + ¥1,500
アイスクリーム 黒蜜

彩 (ランチ ディナー) ¥7,200

先附
吸物
造り
油物
温物
御食事
デザート

心太 フルーツマト 海老 鱧南蛮 茶豆 美味酢 青柚子
オコゼ黄身揚げ 胡麻豆腐 青味 ジュンサイ
旬のもの 芽物一式
夏鱧の天麩羅と太刀魚薩摩揚
鰻 冬瓜 出汁巻卵 蟹三つ葉餡
【下記の中より1品お選びください】
玉蜀黍御飯 留椀 香の物 + ¥0
穴子飯 + ¥800
おまかせ鮓5貫 + ¥1,500
アイスクリーム 黒蜜

プレフィックス会席「創」 ¥5,657 -

先附
吸物
造り
(メインチョイス)
和牛
和牛
天婦羅
焼物
御食事
デザート

心太 フルーツマト 海老 鱧南蛮 茶豆 美味酢 青柚子
オコゼ黄身揚げ 胡麻豆腐 青味 ジュンサイ
旬のもの 芽物一式
A5サーロイン70g または ファイル60g ¥9,500
A3サーロイン70g または ファイル60g ¥8,200
穴子 キス 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】
玉蜀黍御飯 留椀 香の物 + ¥0
穴子飯 + ¥800
おまかせ鮓5貫 + ¥1,500
アイスクリーム 黒蜜

極上海鮮重 (ランチ ディナー) ¥5,000

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

先附 心太 フルーツマト 海老 鱧南蛮 茶豆 美味酢 青柚子
 造り 五種盛り
 油物 夏野菜と鱧の天麩羅
 温物 鰻 冬瓜 出汁巻卵 蟹三つ葉館
 御食事 にぎり鮓七貫、留椀
 デザート アイスcream 黒蜜

紅葉 ¥5,143

温物 本日の温物
 油物 本日の油物
 御食事 握り鮓8貫、留椀
 デザート 本日のデザート

招福 ¥7,200

先附 本日の小鉢
 油物 本日の温物
 御食事 握り鮓10貫、留椀
 デザート 本日のデザート

吉寿 ¥10,286

先附 季節の一品
 造り 五種盛り
 油物 天麩羅
 温物 本日の温物
 御食事 にぎり鮓9貫、留椀
 デザート 本日のデザート

A5和牛とオマール海老のコース ¥16,800

先附 ジュンサイ めかぶ オクラ 枝豆 山芋とろろ 美味出汁
 スープ 茶豆のコンソメスープ & ガーリックトースト
 中皿 フォアグラのソテー 玉蜀黍のピュレ バルサミソース
 魚料理 オマール海老 バジルソース
 肉料理 A5サーロイン90g または A5フィレ70g 焼野菜
 御食事 【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(海苔または梅) + ¥700
 蟹館かけ炒御飯 + ¥700
 デザート アイスcream 黒蜜

8月のお勧め鉄板コース ¥12,800

先附 ジュンサイ めかぶ オクラ 枝豆 山芋とろろ 美味出汁
 スープ 茶豆のコンソメスープ & ガーリックトースト
 中皿 鰻 フォアグラソテー トリュフソース
 魚料理 オコゼのソテー 九条葱のソース
 肉料理 A5サーロイン90g または A5フィレ70g 焼野菜
 御食事 【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(海苔または梅) + ¥700
 蟹館かけ炒御飯 + ¥700
 デザート アイスcream 黒蜜

会席単品

酒菜/進肴 汲み湯葉 雲丹 冷亀甲館 ¥2,500
 ジュンサイ めかぶ オクラ 枝豆 山芋とろろ 美味出汁 ¥1,500
 心太 フルーツマト 海老 鱧南蛮 ¥1,500
 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 ¥1,600 -

吸物 大山鶏スープ仕立て ¥2,000
 オコゼ黄身揚げ 胡麻豆腐 ¥2,200

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
 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

温物 オコゼと鱧の揚げ出し ¥2,500
 鰻・冬瓜・出汁巻卵 蟹三つ葉館 ¥2,500

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
 鱧と野菜の天麩羅 ¥1,800

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 海苔茶 又は 梅茶 ¥1,000

鉄板単品

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
 オコゼのソテー 九条葱のソース ¥1,600

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

スープ 茶豆のコンソメスープ ¥800
 南瓜のポタージュ ¥600

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ゲット添え ¥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
 夏鱧のエスカベッシュ ¥1,500
 フォアグラのソテー 玉蜀黍のピュレ バルサミソース ¥1,500

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
 蟹館かけ炒飯 留椀 香の物 ¥1,300
 御茶漬 海苔茶 香の物 ¥1,000
 御茶漬 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。