

# 雅庭 9月メニュー

<p><b>贅沢ランチ(平日限定)</b> <b>¥3,500</b></p> <p>造り 秋刀魚 芽物一式 菊花            炙り 焼和牛スライス 生野菜 ジュレ            季節の小鉢 秋茄子オランダ煮 小海老            季節の小鉢 キノコと梨の白酢和え 振柚子            蒸物 茶碗蒸し            油物 秋鮭薩摩揚の天麩羅            麵 (温または冷)ハイルチン蕎麦            鮨 握り鮨三貫と玉子</p>	<p><b>馳走 A5和牛コース (ランチ デイナー)</b> <b>¥8,800</b></p> <p>先附 スープ            魚料理 肉料理            御食事</p> <p>キノコと梨の白酢掛け 振柚子            レンズ豆のコンソメスープ(昼)、魚介のスープ プイヤベース風 &amp; ガーリックトースト(夜)            秋刀魚のコンフィ            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(海苔または梅) + ¥700            蟹餡かけ炒御飯 + ¥700            (昼)プティフル、(夜)洋梨シャーベット</p>
<p><b>主婦友ランチ(平日限定 ※要予約) ¥2,000</b></p> <p>(三段)            上段 油物 秋鮭薩摩揚の天麩羅 野菜            中段 焼物 六穀豚巻きの味噌焼き            下段 造り 旬のもの 芽物一式            温物 温野菜 バジルソース            小鉢 焼茄子 胡麻豆腐 玉子豆腐 モロヘイヤ餡            御食事 白米 留椀 香の物</p>	<p><b>匠 (ランチ デイナー)</b> <b>¥15,429</b></p> <p>先附 鮎 キノコ 梨の白酢掛け 振柚子            吸物 松茸の土瓶蒸し            造り 旬のもの 芽物一式            焼物 和牛ステーキ 焼野菜            油物 茶豆 百合根 赤パプリカの搔揚            温物 ずわい蟹と穴子の柳川            食事 握り鮨 三貫 留椀            水菓子 旬のもの            デザート フランボワーズ</p>
<p><b>四季彩</b> <b>¥5,143</b></p> <p>(一の膳)            小鉢 ①秋茄子オランダ煮 小海老            ②キノコと梨の白酢掛け 振柚子            ③秋刀魚南蛮漬            焼物 炙り和牛 生野菜 美味ジュレ            造り 旬のもの 芽物一式</p>	<p><b>雅 (ランチ デイナー)</b> <b>¥10,286</b></p> <p>先附 秋茄子豆腐 和牛西京焼 ぎんなん バジルシード 銀杏丸十唐揚げ 美味出汁            吸物 菊蕪 海老葛打ち 菊花二種 錦秋仕立て            造り 旬のもの 芽物一式            焼物 ずわい蟹と慈姑のグラタン            油物 茶豆 百合根 赤パプリカの搔揚            温物 蓮餅 穴子 大根の煮卸 浅月 七味            御食事 【下記の中より1品お選びください】            秋鮭親子御飯 留椀 香の物 + ¥0            穴子飯 + ¥800            おまかせ鮨5貫 + ¥1,500            洋梨シャーベット</p>
<p><b>鮨八貫セット(ランチ)</b> <b>¥3,600</b></p> <p>握り鮨 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</p>	<p><b>彩 (ランチ デイナー)</b> <b>¥7,200</b></p> <p>先附 キノコと梨の白酢掛け 振柚子            吸物 茗荷真薯信田巻き かぶせ菊花水仙 青味            造り 旬のもの 芽物一式            油物 子羊 焼蕪 焼長芋 グリンピース 辛子銀餡 バルサミコ            温物 米茄子揚げ出汁 太刀魚 銀杏 紅葉パプリカ 銀杏パプリカ 相混葱            御食事 【下記の中より1品お選びください】            秋鮭親子御飯 留椀 香の物 + ¥0            穴子飯 + ¥800            おまかせ鮨5貫 + ¥1,500            洋梨シャーベット</p>
<p><b>鮨十二貫セット(ランチ)</b> <b>¥4,629</b></p> <p>握り鮨 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</p>	<p><b>プレフィックス会席「創」</b> <b>¥5,657 -</b></p> <p>先附 キノコと梨の白酢掛け 振柚子            吸物 茗荷真薯信田巻き かぶせ菊花水仙 青味            造り 旬のもの 芽物一式            (メインチョイス)            和牛 A5サーロイン70g または フィレ60g ¥9,500            和牛 A3サーロイン70g または フィレ60g ¥8,200            天婦羅 穴子 キス 野菜 ¥5,657            焼物 焼物三種盛り ¥9,500            御食事 【下記の中より1品お選びください】            秋鮭親子御飯 留椀 香の物 + ¥0            穴子飯 + ¥800            おまかせ鮨5貫 + ¥1,500            洋梨シャーベット</p>
<p><b>レディース鉄板コース(ランチ 平日限定) ¥3,500</b></p> <p>スープ レンズ豆のコンソメスープ            オードブル 小海老とマッシュルームのアヒージョ &amp; ガーリックトースト            彩サラダ 季節の彩り野菜 10種盛り            温物 カマスのソテー 柑橘フルーツと松の実            メイン 牛舌の煮込み            大山鶏のソテー トマトソース マッシュポテト 青味            食事 梅ちりめん御飯 留椀 香の物            デザート プティフル</p>	<p><b>極上海鮮重 (ランチ デイナー)</b> <b>¥5,000</b></p> <p>極上海鮮重            季節の茶碗蒸し            天麩羅            留椀            デザート</p>
<p><b>A3和牛と旬魚のコース(ランチ)</b> <b>¥5,800</b></p> <p>先附 野菜のスティック            スープ レンズ豆のコンソメスープ &amp; ガーリックトースト            魚料理 太刀魚 パプリカとトマトのソース            肉料理 A3サーロイン70g または フィレ60g            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            蟹餡かけ炒御飯 + ¥700</p>	<p>デザート プティフル</p>

	<b>お勧め鮎会席</b>	<b>¥10,286</b>
一の膳	油物 穴子と野菜の天麩羅、握り鮎 三	
二の膳	季節の土瓶蒸し、握り鮎 三貫	
三の膳	温物 湯葉包、握り鮎 三貫	
デザート	旬魚の味噌汁 洋梨シャーベット	

	<b>魚貝と旬野菜の鮎コース</b>	<b>¥7,200</b>
先附	季節の一品	
油物	季節の炊き合わせ	
御食事	魚貝と野菜の鮎12貫、留椀	
デザート	洋梨シャーベット	

	<b>本日のおまかせ贅沢鮎コース</b>	<b>¥15,429</b>
先附	季節の一品	
強肴	瀬戸内穴子の炙りサラダ	
焼物	鮎のバター焼き	
温物	季節の炊き合わせ	
鮎	旬鮎 七貫、留椀	
デザート	洋梨シャーベット	

	<b>吉寿</b>	<b>¥10,286</b>
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	にぎり鮎9貫、留椀	
デザート	本日のデザート	

	<b>A5和牛とオマール海老のコース</b>	<b>¥16,800</b>
先附	キノコ色々サラダ	
スープ	魚介のスープ ブイヤベース風 & ガーリックトースト	
中皿	広島サーモンのソテー ブドウ パニラソース	
魚料理	オマール海老 柑橘ソース	
肉料理	和牛とフォアグラのロッシューニ マッシュポテト	
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
	蟹餡かけ炒御飯	+ ¥700
デザート	洋梨シャーベット	

	<b>9月のお勧め鉄板コース</b>	<b>¥12,800</b>
先附	キノコと梨の白酢掛け 振柚子	
スープ	魚介のスープ ブイヤベース風 & ガーリックトースト	
中皿	生ハムと旬のフルーツ	
魚料理	太刀魚のソテー 白ワインソース	
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
	蟹餡かけ炒御飯	+ ¥700
デザート	洋梨シャーベット	

**会席単品**

酒菜/進肴	秋茄子豆腐 和牛西京焼 銀杏 バジルシード 銀杏丸十唐揚げ 美味出汁	¥2,500
	キノコと梨の白酢掛け 振柚子 茶豆 美味酢 青柚子	¥1,500
	小鯛南蛮漬	¥800
	和牛サラダ	¥2,500
	中トロ鮪炙りサラダ	¥3,000
	ほよこのわた	¥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	菊蕪 海老葛打ち 菊花二種 錦秋仕立て	¥2,000
	茗荷真薯信田巻き かぶせ菊花水仙 青味	¥1,800
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
	鮎(大)	¥9,800
	子羊 焼蕪 焼長芋 グリンピース 辛子銀鮎	¥2,200
温物	蓮餅・穴子・大根の煮卸	¥2,200
	米茄子揚げ出汁 太刀魚 銀杏 紅葉パプリカ 銀杏パプリカ 相混葱	¥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
	鱈と野菜の天麩羅	¥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	焼き鮎 (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
	太刀魚のソテー 白ワインソース	¥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	レンズ豆のコンソメスープ	¥600
	魚介のスープ ブイヤベース風 & ガーリックトースト	¥800
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
	秋刀魚のコンフィ	¥1,500
	広島サーモンのソテー ブドウ パニラソース	¥1,750
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 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。