

雅庭 9月メニュー

	贅沢ランチ(平日限定)	¥3,500		馳走 A5和牛コース (ランチ デイナー)	¥8,800	
造り 炙り 季節の小鉢 季節の小鉢 蒸物 油物 麵 鮨	秋刀魚 芽物一式 菊花 焼和牛スライス 生野菜 ジュレ 秋茄子オランダ煮 小海老 キノコと梨の白酢和え 振柚子 茶碗蒸し 秋鮭薩摩揚の天麩羅 (温または冷)ハイルチン蕎麦 握り鮨三貫と玉子		先附 スープ 魚料理 肉料理 御食事	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 & 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 ガーリックライス 梅ちりめん炒御飯 御茶漬(海苔または梅) 蟹餡かけ炒御飯 (昼)プティフル、(夜)洋梨シャーベット	+ ¥0 + ¥700 + ¥700 + ¥700 + ¥700	
(三段) 上段 油物 中段 焼物 下段 造り 温物 小鉢 御食事	主婦友ランチ(平日限定 ※要予約) ¥2,000		デザート	匠 (ランチ デイナー)	¥15,429	
	秋鮭薩摩揚の天麩羅 野菜 六穀豚巻きの味噌焼き 旬のもの 芽物一式 温野菜 バジルソース 焼茄子 胡麻豆腐 玉子豆腐 モロヘイヤ餡 白米 留椀 香の物		先附 吸物 造り 焼物 油物 温物 食事 水菓子 デザート	鮎 キノコ 梨の白酢掛け 振柚子 松茸の土瓶蒸し 旬のもの 芽物一式 和牛ステーキ 焼野菜 茶豆 百合根 赤パプリカの搔揚 ずわい蟹と穴子の柳川 握り鮨 三貫 留椀 旬のもの フランボワーズ		
(一の膳) 小鉢 焼物 造り (二の膳) 煮物 油物 蓋物 食事 デザート	四季彩	¥5,143		雅 (ランチ デイナー)	¥10,286	
	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 炙り和牛 生野菜 美味ジュレ 旬のもの 芽物一式		先附 吸物 造り 焼物 油物 温物 御食事	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 菊蕪 海老葛打ち 菊花二種 錦秋仕立て 旬のもの 芽物一式 ずわい蟹と慈姑のグラタン 茶豆 百合根 赤パプリカの搔揚 蓮餅 穴子 大根の煮卸 浅月 七味 【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 穴子飯 おまかせ鮨5貫 洋梨シャーベット	+ ¥0 + ¥800 + ¥1,500	
	鮨八貫セット(ランチ)	¥3,600		彩 (ランチ デイナー)	¥7,200	
	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		デザート	先附 吸物 造り 油物 温物 御食事	キノコと梨の白酢掛け 振柚子 茗荷真薯信田巻き かぶせ菊花水仙 青味 旬のもの 芽物一式 子羊 焼蕪 焼長芋 グリンピース 辛子銀餡 バルサミコ 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 【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 穴子飯 おまかせ鮨5貫 洋梨シャーベット	+ ¥0 + ¥800 + ¥1,500
	鮨十二貫セット(ランチ)	¥4,629				
	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		デザート			
	レディース鉄板コース(ランチ 平日限定) ¥3,500			プレフィックス会席「創」	¥5,657 -	
スープ オードブル 彩サラダ 温物 メイン 食事 デザート	レンズ豆のコンソメスープ 小海老とマッシュルームのアヒージョ & ガーリックトースト 季節の彩り野菜 10種盛り カマスのソテー 柑橘フルーツと松の実 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 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	キノコと梨の白酢掛け 振柚子 茗荷真薯信田巻き かぶせ菊花水仙 青味 旬のもの 芽物一式 A5サーロイン70g または フィレ60g A3サーロイン70g または フィレ60g 穴子 キス 野菜 焼物三種盛り 【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 穴子飯 おまかせ鮨5貫 洋梨シャーベット	¥9,500 ¥8,200 ¥5,657 ¥9,500 + ¥0 + ¥800 + ¥1,500	
	A3和牛と旬魚のコース(ランチ)	¥5,800		極上海鮮重 (ランチ デイナー)	¥5,000	
先附 スープ 魚料理 肉料理 御食事 デザート	野菜のスティック レンズ豆のコンソメスープ & ガーリックトースト 太刀魚 パプリカとトマトのソース 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 ガーリックライス 梅ちりめん炒御飯 御茶漬(海苔または梅) 蟹餡かけ炒御飯 プティフル	+ ¥0 + ¥700 + ¥700 + ¥700 + ¥700	デザート	極上海鮮重 季節の茶碗蒸し 天麩羅 留椀 デザート		

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

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

	本日のおまかせ贅沢鮨コース	¥15,429
先附	季節の一品	
強肴	瀬戸内穴子の炙りサラダ	
焼物	鮑のバター焼き	
温物	季節の炊き合わせ	
鮨	旬鮨 七貫、留椀	
デザート	洋梨シャーベット	

	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	にぎり鮨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	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	

	9月のお勧め鉄板コース	¥12,800
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
	鮑(大)	¥9,800
	子羊 焼蕪 焼長芋 グリンピース 辛子銀鮓	¥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
	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。