

雅庭 11月メニュー

<p>贅沢ランチ(平日限定) ¥3,500</p> <p>造り 炙り 季節の小鉢 季節の小鉢 蒸物 油物 麵 鮓</p>	<p>旬魚の山掛け 和牛グラタン 穴子炙りサラダ 鮭南蛮漬け 茶碗蒸し 南瓜真薯 舞茸 青味 (温または冷)牡蠣うどん 握り鮓三貫と玉子</p>	<p>馳走 A5和牛コース (ランチ ディナー) ¥8,800</p> <p>先附 スープ 魚料理 肉料理 御食事</p> <p>三味豆富 胡麻豆富・蟹玉豆富・モロヘイヤ豆腐 葱のスープ (昼)、林檎 マロン セロリラブのスープ & ガーリックトースト(夜) スモークサーモン 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 御茶漬け(海苔または梅) 蟹鮓かけ炒御飯 (昼)プティフル、(夜)焼林檎パンナコッタ</p>	<p>+ ¥0 + ¥700 + ¥700 + ¥700 + ¥700</p>	
<p>(三段) 上段 油物 中段 焼物 下段 造り 温物 小鉢 御食事</p>	<p>主婦友ランチ(平日限定 ※要予約) ¥2,000</p> <p>キノコの天麩羅 太刀魚の御唐焼き 旬のもの 芽物一式 海老と野菜の飛龍頭 大根・青味 水辛子 牡蠣の茶碗蒸し 美味酢鮓 白御飯 留椀 香の物</p>	<p>デザート</p>	<p>匠 (ランチ ディナー) ¥15,429</p> <p>先附 吸物 造り 焼物 油物 温物 食事 水菓子 デザート</p> <p>三味豆富 胡麻豆富・蟹玉豆富・モロヘイヤ豆腐 九絵真薯 里芋 鮑 青味 旬のもの 芽物一式 和牛ステーキ 焼野菜 多良場蟹と野菜の天麩羅 紅葉鯛徳利蒸し 牛蒡・葱・青味 鮓・イクラ丼 留椀 旬のもの オレンジアールグレイ</p>	<p>+ ¥0 + ¥700 + ¥700 + ¥700 + ¥700</p>
<p>(一の膳) 小鉢 焼物 造り (二の膳) 煮物 油物 蓋物 食事 デザート</p>	<p>四季彩 ¥5,143</p> <p>① 相鴨コース 焼葱 春菊 辛子酢味噌 ② 胡麻豆富・御唐・湯葉 美味鮓 ③ 秋味南蛮漬け 太刀魚西京焼き 焼き前 旬のもの 芽物一式</p> <p>海老と野菜の飛龍頭・大根 キノコ鮓 柚子胡椒 南瓜おかき揚げ 里芋唐揚 青味 茶碗蒸し 五目御飯 留椀 香の物 焼林檎パンナコッタ</p>	<p>先附 吸物 造り 油物 温物 留肴 御食事</p> <p>三味豆富 胡麻豆富・蟹玉豆富・モロヘイヤ豆腐 九絵真薯 里芋オランダ 青味 旬のもの 芽物一式 雲丹と穴子の太葉包 紅葉パプリカ 銀杏パプリカ 鯛蕪良 焼葱 とろろ昆布 青梗菜 和牛ステーキ 焼野菜 【下記の中より1品お選びください】 五目御飯 留椀 香の物 穴子飯 おまかせ鮓5貫 焼林檎パンナコッタ</p>	<p>+ ¥0 + ¥800 + ¥1,500</p>	
<p>鮓八貫セット(ランチ) ¥3,600</p> <p>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</p>	<p>鮓十二貫セット(ランチ) ¥4,629</p> <p>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</p>	<p>デザート</p>	<p>雅 (ランチ ディナー) ¥10,286</p> <p>先附 吸物 造り 油物 温物 留肴 御食事</p> <p>サラダ仕立て 合鴨コース 焼蕪 蒸し焼里芋 秋刀魚つみれ キノコ仕立て 九条葱 旬のもの 芽物一式 蟹ワンタン 南瓜 青味 牡蠣の茶碗蒸し 銀杏 生海苔美味酢鮓 赤卸 【下記の中より1品お選びください】 五目御飯 留椀 香の物 穴子飯 おまかせ鮓5貫 焼林檎パンナコッタ</p>	<p>+ ¥0 + ¥800 + ¥1,500</p>
<p>レディース鉄板コース(ランチ 平日限定) ¥3,500</p> <p>スープ オードブル 彩サラダ 温物 メイン 食事 デザート</p>	<p>葱のスープ 旬魚とエリンギのアヒージョ & ガーリックトースト 季節の彩り野菜 10種盛り 紅葉鯛のソテー 牛蒡ソース 牛ほほの煮込み 六穀豚のソテー 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</p>	<p>先附 吸物 造り 油物 温物 御食事</p> <p>和牛 和牛 天婦羅 温物 御食事</p> <p>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 白海老と野菜の天麩羅 ¥5,657 牡蠣・蟹・雲丹の茶碗蒸し 生海苔美味酢鮓 ¥9,500 【下記の中より1品お選びください】 五目御飯 留椀 香の物 穴子飯 おまかせ鮓5貫 焼き林檎パンナコッタ</p>	<p>+ ¥0 + ¥800 + ¥1,500</p>	
<p>A3和牛と旬魚のコース(ランチ) ¥5,800</p> <p>先附 スープ 魚料理 肉料理 御食事</p>	<p>野菜のスティック 葱のスープ & ガーリックトースト 太刀魚ソテー 赤ワインソース 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 御茶漬け(海苔または梅) 蟹鮓かけ炒御飯 プティフル</p>	<p>デザート</p>	<p>プレフィックス会席「創」 ¥5,657 -</p> <p>先附 吸物 造り (メインチョイス) 和牛 和牛 天婦羅 温物 御食事</p> <p>サラダ仕立て 合鴨コース 焼蕪 蒸し焼里芋 秋刀魚つみれ キノコ仕立て 九条葱 旬のもの 芽物一式</p> <p>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 白海老と野菜の天麩羅 ¥5,657 牡蠣・蟹・雲丹の茶碗蒸し 生海苔美味酢鮓 ¥9,500 【下記の中より1品お選びください】 五目御飯 留椀 香の物 穴子飯 おまかせ鮓5貫 焼き林檎パンナコッタ</p>	<p>+ ¥0 + ¥800 + ¥1,500</p>
<p>デザート</p>	<p>プティフル</p>	<p>デザート</p>	<p>極上海鮮重 (ランチ ディナー) ¥5,000</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>+ ¥0 + ¥700 + ¥700 + ¥700 + ¥700</p>

	お勧め鮎会席	¥10,286
先附	舞茸とカリフラワーのムース仕立て 雲丹 海老 白味噌	
一の膳	珍味三種盛り、握り鮎 三貫	
二の膳	季節の土瓶蒸し、握り鮎 三貫	
三の膳	牡蠣・蟹・雲丹の茶碗蒸 銀杏 生海苔美味酢鮎 赤卸	
デザート	握り鮎 三貫 荒汁 焼林檎/パンナコッタ	

	魚貝と旬野菜の鮎コース	¥7,200
先附	サラダ仕立て 合鴨コース 焼蕪 蒸し	
温物	牡蠣の茶碗蒸し 銀杏 生海苔美味酢鮎 赤卸	
鮎	魚貝と野菜の鮎12貫、荒汁	
デザート	焼林檎/パンナコッタ	

	本日のおまかせ贅沢鮎コース	¥15,429
先附	炙りメカジキと秋野菜のサラダ	
造り	五種盛り	
油物	松茸と甘エビの天麩羅 野菜 稲穂	
温物	蒸鮎 大根 出し巻き卵 蟹鮎 青味	
鮎	旬鮎 七貫、留椀	
デザート	焼林檎/パンナコッタ	

	A5和牛とオマール海老のコース	¥16,800
先附	ジャガイモとチーズのテリーヌ	
スープ	林檎 マロン セロリラブのスープ & ガーリックトースト	
中皿	フォアグラのソテー 柿 パルサミソース	
魚料理	オマール海老 柚子ソース	
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 蟹鮎かけ炒御飯 + ¥700	
デザート	焼林檎/パンナコッタ	

	11月のお勧め鉄板コース	¥12,800
先附	三味豆富 胡麻豆富・蟹玉豆富・モロヘイヤ豆腐	
スープ	林檎 マロン セロリラブのスープ & ガーリックトースト	
中皿	カンパチのエスカベッシュ	
魚料理	鰻とフォアグラ 山椒ソース	
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 蟹鮎かけ炒御飯 + ¥700	
デザート	焼林檎/パンナコッタ	

※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。

	会席単品	
酒菜/進肴	三味豆富 胡麻豆富・蟹玉豆富・モロヘイヤ豆腐 サラダ仕立て 合鴨コース 焼蕪 蒸し焼里芋 小鯛南蛮漬 和牛サラダ 中トロ鮎炙りサラダ クリームチーズ 酒盗添え 広島サーモンとアボカド 美味酢掛け ほよこのわた 旬魚の葉わさび和え 煮穴子炙り トロ炙り 本日の酢の物	¥2,000 ¥1,800 ¥800 ¥2,500 ¥3,000 ¥500 ¥900 ¥800 ¥800 ¥2,400 ¥2,800 ¥1,600 -
吸物	秋刀魚つみれ キノコ仕立て 九条葱 九絵真薯 里芋オランダ 青味	¥2,000 ¥2,500
御造り	御造り 三種盛り合せ 御造り 五種盛り合せ 本日の薄造り	¥1,600 - ¥2,400 - ¥2,800 -
焼物	伊勢海老 銀鱈西京焼 車海老塩焼 (35g)1尾 鮎(大) 広島牡蠣 2貫	¥9,800 ¥2,000 ¥2,000 ¥9,800 ¥1,800
温物	鯛蕪良 焼葱 とろろ昆布 青梗菜 牡蠣・蟹・雲丹の茶碗蒸し 生海苔美味酢鮎	¥2,600 ¥2,600
油物	野菜の天麩羅 才巻海老の天婦羅 穴子の天婦羅 才巻海老と野菜の天婦羅 多良場蟹 青味	¥1,500 ¥2,000 ¥1,800 ¥2,800 ¥3,000
御食事	蟹雑炊 茶蕎麦(冷 温) うどん(冷 温) 炊込み御飯セット 白御飯セット お茶漬 海苔茶 又は 梅茶	¥2,000 ¥1,600 ¥1,600 ¥1,300 ¥800 ¥1,000

	鉄板単品	
お魚	焼き鮎 (大) 伊勢海老ソテー(1尾) オマール海老 (1尾) 焼きホタテ貝(1貫) 鰻とフォアグラ 山椒ソース	¥9,800 ¥9,800 ¥6,380 ¥640 ¥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	林檎 マロン セロリラブのスープ 葱のスープ	¥800 ¥600
オードブル	ガーリックトースト(温) 3枚 本日の魚介類アヒージョ/バゲット添え キャビア(50g) 本日のおすすめ焼き野菜 シーザーサラダ カラスミ添え スモークサーモン フォアグラのソテー 柿 パルサミソース	¥300 ¥1,200 ¥9,800 ¥1,200 ¥1,680 ¥1,500 ¥1,500
食事	梅ちりめん炒御飯 留椀 香の物 ガーリックライス 留椀 香の物 蟹鮎かけ炒飯 留椀 香の物 御茶漬 海苔茶 香の物 御茶漬 梅茶 香の物 季節の炊き込御飯 留椀 香の物 白御飯 留椀 香の物	¥1,000 ¥1,000 ¥1,300 ¥1,000 ¥1,000 ¥1,300 ¥800