

和食堂 鞆の浦 会席料理

10月



【営業時間】
11:30～14:30
(OS 14:00)
17:00～21:00
(OS 20:30)



写真はイメージです

季節会席「秋風」

おひとり様 一二、一〇〇円

ノンアルコール食前酒
前菜 季節の盛り合わせ
椀盛り 土瓶蒸し
造里 紅葉鯛 甘海老 鮪
焚合 合鴨治部煮
油皿 黒毛和牛ステーキ
焼物 銀鱈西京焼き
蒸物 百合根茶碗蒸し
食事 握り寿司
留椀 赤出汁
水菓子 旬の物



季節会席「金木犀」

おひとり様 九、九〇〇円

ノンアルコール食前酒
前菜 季節の盛り合わせ
椀盛り 土瓶蒸し
造里 紅葉鯛 甘海老 戻り鰹
焚合 合鴨治部煮
焼物 銀鱈西京焼き
蒸物 百合根茶碗蒸し
酢物 和牛炙りサラダ風
食事 きのこと御飯
留椀 赤出汁
水菓子 旬の物



写真はイメージです

季節会席「稲穂」

おひとり様 七、七〇〇円

ノンアルコール食前酒
前菜 季節の盛り合わせ
造里 紅葉鯛 甘海老 戻り鰹
紙鍋 寄せ鍋
焼物 銀鱈西京焼き
揚物 鱧豊年揚げ
蒸物 百合根茶碗蒸し
食事 きのこと御飯
留椀 二種盛り
水菓子 旬の物

ご予約・お問い合わせは 予約課 TEL.(084) 922-2140 [受付時間 9:00～19:00]

- 価格は消費税・サービス料込みの金額です
- 料理内容は食材の入荷により変更することがあります
- 奥座敷・16階キャッスルビューは前日までの予約制です
(5名様以上、お料理は昼5,000円～、夜7,700円～)
- ご結納プラン・法要会席などご用途に応じたプランをご用意しております