

和食堂 鞆の浦 会席料理

2月



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



季節会席「立春」

おひとり様 一二、一〇〇円

前菜 季節の盛り合わせ
椀物 帆立真蒸
造り 鯛 鮪 平貝
焚合 合鴨治部煮
油皿 黒毛和牛ステーキ
酢物 寒鰯しゃぶしゃぶ
蒸物 平目かぶら蒸し
食事 おまかせ握り
留椀 赤出汁
水菓子 旬の物



写真はイメージです

季節会席「水仙」

おひとり様 九、九〇〇円

前菜 季節の盛り合わせ
椀物 帆立真蒸
造り 鯛 鮪 平貝
焚合 合鴨治部煮
焼物 銀鱈粕漬け
紙鍋 寒鰯しゃぶしゃぶ
蒸物 海鮮茶碗蒸し
食事 鶏御飯
留椀 赤出汁
水菓子 季節の果物



写真はイメージです

季節会席「春時雨」

おひとり様 七、七〇〇円

前菜 季節の盛り合わせ
造り 鯛 平貝 寒鰯
温物 鴨鍋
焼物 銀鱈粕漬け
揚物 牡蠣真蒸磯辺揚げ
蒸物 海鮮茶碗蒸し
食事 鶏御飯
留椀 赤出汁
水菓子 旬の物



写真はイメージです

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・法要会席など用途に応じたプランをご用意しております