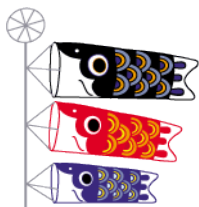


四季折々に、和の心を完めて。

和食堂「鞆の浦」 和食堂 鞆の浦「奥座敷」

2024年 5月



※写真はイメージです。



季節会席「若楓」

わかかえで

お一人様 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 茄子摺り流し
- 造里 鯛 鱈 鰯 花鳥賊いくら
- 焚合 鮑利久煮
- 油皿 和牛ステーキ
- 焼物 福子オイル焼き
- 揚げ物 穴子フライ
- 酢物 鰹サラダ
- 食事 おまかせ握り
- 留椀 赤出汁
- 水菓子 季節の物

季節会席「薫風」

くんぶら

お一人様 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
- 椀物 茄子摺り流し
- 造里 鯛 鱈 間八
- 焚合 鮑利久煮
- 焼物 福子オイル焼き
- 揚げ物 穴子フライ
- 酢物 鰹サラダ
- 食事 豆御飯
- 香物 三種盛り
- 留椀 赤出汁
- 水菓子 季節の物

季節会席「矢車」

やぐるま

お一人様 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 鯛 鱈 間八
- 焚合 鮑利久煮
- 陶板 熟成牛陶板焼
- 蒸物 海鮮茶碗蒸し
- 揚げ物 穴子フライ
- 食事 豆御飯
- 香物 二種盛り
- 留椀 赤出汁
- 水菓子 季節の物

※表示価格はサービス料、消費税込みです。
 ※写真はイメージです。各料理の内容は献立をご確認ください。
 ※全ての会席料理に飲み放題をお付けする事ができます。
 詳しくはスタッフまでお問い合わせください。
 ※料理内容は、食材の入荷により予告なく変更する事がございます。
 ※当店で使用しているお米は、広島県産「恋の予感」でございます。
 ※奥座敷・十六階キャッスルビューは前日までの完全予約制です。
 五名様以上でお料理は五〇〇〇円、夜七七〇〇円より承ります。
 ※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ので、お気軽にご相談ください。

ベッセル 福山ニューキャッスルホテル

鞆の浦 TOMONOURA

奥座敷

【営業時間】
 11:30~14:30
 (オーダーストップ14:00)
 17:00~21:00
 (オーダーストップ20:30)



ご予約・お問い合わせは
Tel(084)922-2140