

和食堂 鞆の浦 会席料理

8月



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

季節会席「納涼」

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
冷吸物 湯葉摺り流し
造里 鯛間八 鮪 水鳥賊
焚合 穴子豆富
合肴 鱧しゃぶ
焼物 黒毛和牛ステーキ
蒸物 蟹茶碗蒸し
食事 おまかせ握り
留挽 赤出汁
水菓子 旬の物



写真はイメージです

季節会席「立秋」

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
冷吸物 湯葉摺り流し
造里 鯛 間八 鮪
焚合 穴子豆富
焼物 鱧とうもろこし焼き
蒸物 蟹茶碗蒸し
揚物 無花果と
加茂茄子の揚げ出し
酢物 うさぐ
食事 梅粥 香の物
水菓子 旬の物

季節会席「露草」

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 鯛 間八
温物 鱧鍋
焼物 鱧とうもろこし焼き
蒸物 海鮮茶碗蒸し
揚物 無花果と
加茂茄子の揚げ出し
酢物 うさぐ
食事 梅粥 香の物
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

和食堂
鞆の浦
御膳料理

8月

和食堂
鞆の浦

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



お昼
限定

週替わり御膳 海風-うみかぜ- 2,500 円
コーヒーまたは抹茶付



お昼
限定

賑わい玉手箱 2,200 円



潮彩-しおさい- 3,300 円



鯛網-たいあみ- 3,800 円



6～8月
限定

うなぎ御膳 4,400 円



渦潮-うずしお- 4,600 円



ミニ会席 瀬戸内-せとうち- 5,000 円



箱会席 梓-あずさ- 5,500 円

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〕

■写真は全てイメージです
■価格は消費税・サービス料込みの金額です
■奥座敷・16階キャ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～)
■料理内容は食材の入荷により予告なく変更することがあります