

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 穴子豆腐
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
留枕 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 穴子豆腐
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 うざく
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 うざく
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