

和食堂
鞆の浦会席料理 9月



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

季節会席 「十六夜」

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

椀物 名残鱧

造り 鯛 鮪 烏賊

焚合 平目白味噌煮

焼物 黒毛和牛ステーキ

蒸物 ふかひれ茶碗蒸し

酢物 サーモンりんご巻き
炙り帆立生ハム巻き

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 「季秋」

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

椀物 名残鱧

造り 鯛 鮪

焚合 平目白味噌煮

焼物 かます茸焼き

揚物 無花果と茄子の揚げ出し

酢物 サーモンりんご巻き
炙り帆立生ハム巻き

食事 栗御飯

留椀 赤出汁

水菓子 旬の物



写真はイメージです

季節会席 「秋桜」

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

造り 鯛 花鳥賊(とびこ)

紙鍋 鴨鍋 茶蕎麦

焼物 かます茸焼き

蒸物 海鮮茶碗蒸し

酢物 サーモンりんご巻き
炙り帆立生ハム巻き

食事 栗御飯

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

9月



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



【重陽の節句】とは
9月9日は重陽の節句(菊の節句)。
優れた薬効をもつとされる菊を
食し、健康と長寿を祈願します



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



菊の
節句

9～11月限定 季節御膳 重陽-ちょうよう-
昼 3,000 円 夜 3,400 円 (夜は南蛮漬け付)



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～)
- 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