

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