

和食堂 鞆の浦 会席料理

11月



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

季節会席「雪見月」

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 粕仕立て
造里 寒鰯 鮪 甘海老
焚合 鴨丸
油皿 黒毛和牛ステーキ
お直し レモンシャーベット
焼物 太刀魚吹き寄せ焼き
酢物 牡蠣錦糸巻きとおばいけ
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「山茶花」

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 粕仕立て
造里 寒鰯 鮪 甘海老
温物 和牛すき焼き
焼物 太刀魚吹き寄せ焼き
酢物 牡蠣錦糸巻きとおばいけ
食事 菜飯(走島産じゃこ山椒煮)
留椀 赤出汁
水菓子 旬の物



写真はイメージです

季節会席「冬日和」

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 寒鰯 鮪 甘海老
焚合 鴨丸
焼物 太刀魚吹き寄せ焼き
蒸物 海鮮茶碗蒸し
揚物 牡蠣真丈磯辺天婦羅
食事 菜飯(走島産じゃこ山椒煮)
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・法要会席など用途に応じたプランをご用意しております

受付中

忘新年会プラン

【120分飲み放題付き】

- ① 8,000円プラン
- ② 10,000円プラン
- ③ 12,000円プラン

※詳しい内容はHPをご確認ください

和食堂
鞆の浦
御膳料理

11月



【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-
(コーヒーまたは抹茶付) 2,500 円



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



牡蠣鍋
牡蠣フライ

季節御膳 霜月-しもつき-
昼 3,000 円 夜 3,400 円 (夜は酢の物付)



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