

和食堂 鞆の浦 会席料理 1

1

月



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

ご利用期間  
1/5~1/31



前菜 梓物 造里 季節の盛り合わせ  
温物 鮎一沢焼  
油皿 鯛鮪  
揚物 海老芋蟹餡かけ  
酢物 和牛ステーキ  
食事 柚子釜盛  
留椀 福香味揚げ  
事赤出汁 おまかせ握り  
水菓子 旬の物

# 季節会席 「蓬萊」

ひとり様  
一一〇〇円



写真はイメージです

A collection of traditional Japanese meals, including a large bowl of sukiyaki with meat and vegetables, a tray of tempura, a box of bento with various fillings, a plate of sashimi with wasabi and lime, and a small bowl of miso soup. The meals are presented on elegant, colorful plates and bowls.

前菜 季節の盛り合わせ  
造里 鯛 間八 サーモン  
温物 みぞれ鍋  
焼物 寒鮎 黒七味焼き  
蒸物 海鮮茶碗蒸し  
揚物 牡蠣フライ  
食事 鮭御飯  
留椀 赤出汁  
水菓子 旬の物

季節会席  
「初夢」

ひとり様  
七、七〇〇円



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
- 当店で使用しているお米は広島県産「恋の予感」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~)
- 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

