

和食堂 鞆の浦 会席料理

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



写真はイメージです

季節会席「蓬莱」

おひとり様 一二、一〇〇円

前菜 季節の盛り合わせ
椀物 鱈一汐焼
造里 鯛 鰯 鰯
温物 海老芋蟹 鰯かけ
油皿 和牛ステーキ
揚げ物 福香味揚げ
酢物 柚子釜盛
食事 おまかせ握り
留椀 赤出汁
水菓子 旬の物



季節会席「宝船」

おひとり様 九、九〇〇円

前菜 季節の盛り合わせ
椀物 鱈一汐焼
造里 鯛 鰯 甘海老
温物 海老芋蟹 鰯かけ
焼物 寒鰯黒七味焼き
揚げ物 福香味揚げ
食事 鯛御飯
留椀 赤出汁
水菓子 旬の物



写真はイメージです

季節会席「初夢」

おひとり様 七、七〇〇円

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 寒鰯黒七味焼き
蒸物 海鮮茶碗蒸し
揚げ物 牡蠣フライ
食事 鯛御飯
留椀 赤出汁
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
- 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

