

冬の旬が最も深まる3日間。  
その時期に最良の食材のみを厳選し、  
一品一品心を込めて仕立てる  
年に一度の特別会席でございます。



和食堂 鞆の浦 料理長  
永井 敬樹

寒い冬だからこそ、ほっと心が和むような  
一皿をご用意いたしました。  
どうぞゆっくりお楽しみください。



3日間限定

# 冬の美食会席

完全予約制

2026年 2月21日(土)  
2月22日(日)  
2月23日(祝・月)

■時間 昼 11:30 ~ 14:30  
夜 17:00 ~ 21:00

■料金 お一人様 16,000円  
(税金・サービス料込) \*お飲み物代別

■会場 和食堂 鞆の浦 奥座敷  
(ホテル地下1階)

■申込締切 2月19日(木) 17:00まで

\*食材の写真はイメージです  
\*仕入れの都合により内容が変更になる場合がございます  
\*各種割引対象外・優カードポイント対象

## 御献立

先付	雲子豆富 トロ握り
温物	金目鯛しゃぶ 季節野菜
造り	天然鯛 九絵 鯖炙り
焼物	黒毛和牛ヒレステーキ
揚げ物	福唐揚げ 露の臺
酢物	渡り蟹内子 和え
釜飯	葱姑と百合根ご飯
留碗	香箱汁
香物	白菜漬け 赤かぶ
デザート	デコポンゼリー

ご予約  
お問合せ

ベッセル  
福山ニューキャッスルホテル

予約係 (受付時間 9:00~19:00)  
TEL. 084-922-2140

鞆の浦  
奥座敷

和食堂 鞆の浦 (地下1階)  
昼 11:30~14:30 (オーダーストップ 14:00)  
夜 17:00~21:00 (オーダーストップ 20:30)