

和食堂
鞆の浦
会席料理

3月



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



季節会席 「夢見月」

おひとり様 一二、一〇〇円

- 前菜 季節の盛り合わせ
- 椀物 うすい仕立て
- 造り 鯛 鮪 細魚
- 焚合 穴子東寺巻き
- 油皿 黒毛和牛ステーキ
- 蒸物 若竹茶碗蒸し
- 酢物 赤貝とみる貝のジュレかけ
- 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 「桃花」

おひとり様 七、七〇〇円

- 前菜 季節の盛り合わせ
- 造り 鯛 鮪 間八
- 焚合 穴子東寺巻き
- 焼物 鯛白酒焼き
- 蒸物 若竹茶碗蒸し
- 揚物 鱈とアボカドのおかき揚げ
- 食事 桜海老 山菜ご飯
- 留椀 赤出汁
- 水菓子 旬の物

季節会席 「花見月」

おひとり様 九、九〇〇円

- 前菜 季節の盛り合わせ
- 椀物 うすい仕立て
- 造り 鯛 鮪 間八
- 焚合 穴子東寺巻き
- 焼物 鯛白酒焼き
- 蒸物 若竹茶碗蒸し
- 酢物 赤貝とみる貝のジュレかけ
- 食事 桜海老 山菜ご飯
- 留椀 赤出汁
- 水菓子 季節の果物

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
- 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