

季節の味覚を堪能する

「初夏の賞味会」

2022年6月16日(木) 予約制 定員20名様

〈受付〉17:30～ 〈お食事〉18:00～20:30

一般料金 13,500 円

会員料金 12,000 円

(お料理、食前酒、日本酒、ソフトドリンク、お土産：音戸ちりめん山椒煮)

「水無月の献立」

前菜	蒸し鮑 蛇腹胡瓜
	ラディツシュ 辛子酢味噌
	海老小袖寿司 空豆蜜煮
	のし梅紫陽花 合鴨ロース串
椀物	牡丹鱧 順才 菖蒲独活 木の芽
造り	〈氷皿盛り〉
	鯛 角トロ 鰻 小鯛 あしらひ一式
煮物	虎魚吉野煮 竹の子
	小茄子 麩 青味
肉料理	広島牛ロースアスパラ巻
	和風おろしポン酢
	ヤングコーン 赤・黄色パプリカ
	ロマネスコ
蒸物	茶碗蒸し 鰻 銀飴
御飯	土鍋 白御飯 いくら 生雲丹
	大葉 山葵 海苔
香物	安芸紫 胡瓜千福粕漬け
止椀	赤出汁
果物	メロン セルフィーユ

〈実演〉 広島県産のお米を土鍋ごはんでご用意。
調理長自ら給仕する炊き立てのご飯が
お楽しみいただけます。

日本料理「音戸」和食調理長 石丸淳一

※表示料金には、いずれも消費税・サービス料(10%)が含まれます。
 ※画像は全てイメージです。
 ※仕入れ状況により、メニュー内容を一部変更する場合があります。

ウイルス対策を実施しています



消毒を
おこなっています



換気を
おこなっています



マスク着用を徹底しています



間隔をあけて
ご案内します



季節の味覚を堪能する

「初夏の賞味会」

2022年6月23日(木)

予約制 定員20名様

〈受付〉17:30～ 〈お食事〉18:00～20:30

一般料金 13,500円

会員料金 12,000円

(お料理、食前酒、ワイン赤白、ソフトドリンク、お土産：大長レモンのコンフィチュール)

〈実演〉

メイン料理の「シェフ厳選黒毛和牛」を
シェフが目の前で仕上げます。

フレンチレストラン「ベッセ・ボワール」洋食調理長
勝平 匡紀

Menu du debut de l'été ～初夏のメニュー～

フォアグラとアナゴのエクレア仕立て
ポルト酒のソース

車海老と旬野菜のモザイク
お宝トマトのヴィネグレットとともに

冷製ヴィシソワーズスープ
雲丹とキャビアを浮かべて

イサキのポワレ オレンジのソース
圧力調理した鮑をのせて

マローのグラニテ

シェフ厳選黒毛和牛の低温調理 赤ワインソース

パンとバター

リースリングのジュレを纏った大長レモンのムース
季節のフルーツを添えて

コーヒー 又は 紅茶

※表示料金には、いずれも消費税・サービス料(10%)が含まれます。 ※画像は全てイメージです。
※仕入れ状況により、メニュー内容を一部変更する場合があります。

ウイルス対策を実施しています



消毒を
おこなっています



換気を
おこなっています



マスク着用を
徹底しています



間隔をあけて
ご案内します



呉阪急ホテル

TEL:0823-20-1111 (代)

フレンチレストラン

〈ご予約・お問合せは〉ベッセ・ボワールまで

TEL:0823-20-1115 (直通)

各種 SNS 随時更新中



呉阪急ホテル 検索

