

## ランチ

---



### 旬彩四季御膳 1,500円

(平日限定メニュー)

美味しい惣菜を少しずつ楽しめるお手軽な御膳です。

- 前菜○お造り一種○煮物
- 揚物○蒸物
- 赤出汁○白ご飯、香の物



### 牛すき焼き風うどん御膳 1,800円

(平日限定メニュー)

- 本日の小鉢○お造り一種○茶碗蒸し
- 鴨南蛮蕎麦○揚げ物 (海老蓑揚げ)
- 白ご飯、香の物



### 天麩羅御膳 2,100円

海老、白身魚、烏賊、野菜の盛合わせ！

- 小鉢○お造り○天麩羅盛り合わせ○蒸し物
- 止椀○食事



### 穴子重御膳 2,300円

宮島名物「穴子飯」は、焼き穴子が主流ですが  
当店では、なかなか味わえない煮穴子のお重に  
仕上げました。

- 小鉢○お椀○お重○香の物



**お造り御膳 2,800 円**

おすすめお造り四種盛り！

○小鉢○造里○揚物○蒸物○止椀○食事



**清盛御膳 3,000 円**

その時々のおいしさを三段のお重に詰めてご用意いたしました。それぞれの味をお楽しみください。

○先付○造里○煮物○揚物○蒸物○止椀  
○食事（ちりめんご飯）○香の物



**音戸御膳 3,500 円**

季節の味覚が堪能出来る料理長おすすめのお膳。

○前菜○造里○小鍋○揚物○蒸物○止椀  
○食事○香の物



**広島牛ロール御膳 3,900 円**

広島牛をお好みの焼き加減で！

○小鉢○造里○焼物（広島牛ロール）○蒸物○鉢物  
○食事○香の物

ディナー

---



**天麩羅御膳 2,100 円**

海老、白身魚、烏賊、野菜の盛合わせ！

- 小鉢○お造り○天麩羅盛り合わせ○蒸し物
- 止椀○食事



**穴子重御膳 2,300 円**

宮島名物「穴子飯」は、焼き穴子が主流ですが  
当店では、なかなか味わえない煮穴子のお重に  
仕上げました。

- 小鉢○お椀○お重○香の物



**お造り御膳 2,800 円**

おすすめお造り四種盛り！

- 小鉢○造里○揚物○蒸物○止椀○食事



**清盛御膳 3,000 円**

その時々のおいしさを三段のお重に詰めてご用意いた  
しました。それぞれの味をお楽しみください。

- 先付○造里○煮物○揚物○蒸物○止椀
- 食事（ちりめんご飯）○香の物



**音戸御膳 3,500円**

季節の味覚が堪能出来る料理長おすすめのお膳。

- 前菜○造里○小鍋○揚物○蒸物○止椀
- 食事○香の物



**広島牛ロース御膳 3,900円**

広島牛をお好みの焼き加減で！

- 小鉢○造里○焼物（広島牛ロース）○蒸物○鉢物
- 食事○香の物



**会席料理（要予約）5,000円、6,000円、7,000円**

その時々食材を使った季節の会席。

各種お祝い、ご法要後の会食に。12名様までご利用いただける高座椅子のお座敷もございます。

※写真はすべてイメージです

※料金には税金・サービス料が含まれております。

※メニュー内容が変更になる場合がございます。