



**旬彩四季御膳 1,500円**

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（本日の小鉢、焼き物、水雲酢 落とし薯）
- お造り一種
- 煮物（椎茸饅頭、季節の野菜の炊き合わせ、）
- 揚物（しらすのかき揚げ）○蒸物（茶碗蒸し）
- 赤出汁○白ご飯、香の物

※お盆期間、GW、年末年始などご用意していない場合がございます。



**穴子の天麩羅と味噌うどん御膳 1,800円**

ふんわり揚げた穴子の天麩羅を味噌風味のうどんと共に。

- 本日の小鉢○お造り一種○麵物（味噌うどん）
- 揚物（穴子の天麩羅）
- 白ご飯、香の物

※お盆期間、GW、年末年始などご用意していない場合がございます。



**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

※お盆期間、GW、年末年始などご用意していない場合がございます。



**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○焜炉○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

季節の食材を使った月替わりの会席。

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。



**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

※お盆期間、GW、年末年始などご用意していない場合がございます。



**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○焜炉○揚物○蒸物○止椀
- 食事○香の物○デザート



### 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



### 酒肴旬彩膳 4,000円

お酒の肴にお薦めの一品を「一の膳」

「二の膳」としてご用意。♫のお食事は「三の膳」で。  
ミニ会席風としてお食事にも。

- 一の膳（前菜、お造り、炊き合わせ）
- 二の膳（焼き物、揚げ物、進め肴）
- 三の膳（食事、赤出汁、香の物）



### 会席料理（要予約）5,000円、6,000円、7,000円

季節の食材を使った月替わりの会席。

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。