

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(自家製豆富 べっ甲生姜餡かけ、

黒豆湯葉とろ和え)

- ○お造り一種
- ○煮物 (鰤大根)
- ○揚物(白身魚と蟹磯辺巻天麩羅)
- ○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。



鰊と蟹かき揚げ蕎麦御膳 1,800円

- ○本日の小鉢○お造里一種○煮物○茶碗蒸し
- ○麺物 鰊と蟹かき揚げ 茶蕎麦
- ○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

その時々の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。



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

その時々の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。