



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（小鉢、桜海老と卸し しらすサラダ、
蛤菜種焼）

○お造り一種

○煮物（鯛かまと春野菜の炊き合わせ）

○揚物（鱈忍び味噌天麩羅）

○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。



桜海老かき揚げ蕎麦御膳 1,800円

旬の味覚桜海老のかき揚げをお蕎麦とご一緒に。

○本日の小鉢○お造り一種○煮物○茶碗蒸し

○麵物 桜海老のかき揚げ 桜蕎麦

○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

その時々のおいしさを季節の会席。

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。