

和食堂
鞆の浦
会席料理

3月



【営業時間】
11:30～14:30
(OS 14:00)
17:00～21:00
(OS 20:30)



季節会席「夢見月」

おひとり様 一二、一〇〇円

ノンアルコール食前酒

前菜 季節の盛り合わせ

椀物 新じゃがいも摺り流し

造り 鯛 鮪 平貝

焚合 穴子東寺巻き飯蛸

油皿 黒毛和牛ステーキ

蒸物 若竹茶碗蒸し

揚物 鱈とアボカドのおかき揚げ

酢物 赤貝とみる貝のジュレかけ

食事 おまかせ握り

留椀 赤出汁

水菓子 旬の物

※写真はイメージです

季節会席「桃花」

おひとり様 七、七〇〇円

ノンアルコール食前酒

前菜 季節の盛り合わせ

造り 鯛 鮪 間八

焚合 飯蛸

焼物 鯛白酒焼き

蒸物 若竹茶碗蒸し

揚物 鱈とアボカドのおかき揚げ

食事 桜海老 山菜ご飯

留椀 赤出汁

水菓子 旬の物

季節会席「花見月」

おひとり様 九、九〇〇円

ノンアルコール食前酒

前菜 季節の盛り合わせ

椀物 新じゃがいも摺り流し

造り 鯛 鮪 間八

焚合 穴子東寺巻き飯蛸

焼物 鯛白酒焼き

揚物 鱈とアボカドのおかき揚げ

酢物 赤貝とみる貝のジュレかけ

食事 桜海老 山菜ご飯

留椀 赤出汁

水菓子 季節の果物

ご予約・お問い合わせは予約課

TEL(084)922-2140

【受付時間 9:00～19:00】

- 価格は消費税・サービス料込みの金額です
- 料理内容は食材の入荷により変更することがあります
- 奥座敷・16階キャスルビューは前日までの予約制です
(5名様以上、お料理は昼5,000円～、夜7,700円～)
- ご結納プラン・法要会席などご用途に応じたプランをご用意しております