

和食堂 鞆の浦 会席料理

11

月



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



今月のおすすめ

しぶや美術館 共催

小林和作画伯没50年

「和作会席」

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

椀盛り 蕪雑煮

造り 紅葉鯛 鮪

焚合 蛸柔らか煮

焼物 太刀魚吹き寄せ焼

揚物 かきご唐揚げ

酢物 烏賊とおばいけのぬた

食事 穴子天井

留椀 赤出汁

水菓子 季節の果物



季節会席「雪見月」

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

椀盛り 粕仕立て

造り 鯛 鮪 ずわい蟹

焚合 海老黄味百合根

油皿 和牛ヒレスステーキ

お口直し レモンシャーベット

焼物 太刀魚吹き寄せ焼き

酢物 牡蛎錦糸巻きとおばいけ

食事 おまかせ握り

留椀 赤出汁

水菓子 旬の物

季節会席「冬日和」

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 間八 甘海老

焚合 海老黄味百合根

陶板 太刀魚吹き寄せ焼き

蒸物 海鮮茶碗蒸し

揚物 牡蛎真丈磯辺天婦羅

食事 菜飯 じゃこ山椒煮

留椀 三種盛り

水菓子 旬の物

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〕

- 写真は全てイメージです
- 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
- 当店で使用しているお米は広島県産「恋の予感」です
- 奥座敷・16階キャッ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