

和食堂 鞆の浦 会席料理

4月



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



季節会席 「摘み草」

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 蟹水前寺小原木

造り 桜鯛 車海老 鮪

焚合 蛤黄味煮

焼物 黒毛和牛ステーキ

蒸物 白魚茶碗蒸し

酢物 鱈炙りサラダ仕立て

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 「野遊び」

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 蟹水前寺小原木

造り 桜鯛 鮪 水鳥賊

焚合 蛤黄味煮

焼物 桜鱒菜種マスタード焼き

蒸物 白魚茶碗蒸し

酢物 鱈炙りサラダ仕立て

食事 山菜浅蜷ご飯

留椀 赤出汁

水菓子 季節の果物



写真はイメージです

季節会席 「花車」

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 桜鯛 鮪 水鳥賊

温物 鯛しゃぶ

焼物 桜鱒菜種マスタード焼き

揚物 穴子天婦羅

蒸物 鱈クラッカー揚げ

酢物 白魚茶碗蒸し

食事 山菜浅利ご飯

留椀 赤出汁

水菓子 旬の物



写真はイメージです

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てご相談承ります