

懐石 バリュールランチ

※平日限定10食

籠

(季節の食材を小皿料理にてお楽しみいただけます)

御飯

さつま芋ごはん

香の物

赤味噌仕立て 巻き麩 三つ葉

デザート

洋梨甘酒アイス ぶどうゼリー

梨 ぶどう

¥3,800

Items will be changed daily based on market availability and seasonality.

All prices are inclusive of tax and service charge.

仕入れによって内容が異なる場合がございます 表示料金には税金・サービス料が含まれます。

A discount cannot be applied to this menu.

こちらのコースメニューは割引対象外です。

懐石ランチ 広島

先付

焼きなす豆腐 菊花ゼリー

いくら 枝豆 小豆 柚子

御膳

(季節の食材を小皿料理にてお楽しみいただけます)

焚合

鱧あられあげ

しめじ 万願寺 銀あん 生姜

御飯

さつま芋ごはん

香の物

赤味噌仕立て 巻き麩 三つ葉

デザート

洋梨甘酒アイス ぶどうゼリー

梨 ぶどう

¥6,500

Items will be changed daily based on market availability and seasonality.

All prices are inclusive of tax and service charge.

仕入れによって内容が異なる場合がございます 表示料金には税金・サービス料が含まれます。

懐石ランチ&ディナー 安芸

先付

焼きなす豆腐 菊花ゼリー
いくら 枝豆 小豆 柚子

椀盛

鱧 松茸 十三夜豆腐 三つ葉 酢橘

籠

(季節の食材を小皿料理にてお楽しみいただけます)

焚合

鱧あられあげ
しめじ 万願寺 銀あん 生姜

御飯

さつま芋ごはん
香の物
赤味噌仕立て 巻き麩 三つ葉

デザート

洋梨甘酒アイス ぶどうゼリー
梨 ぶどう

¥10,000

Items will be changed daily based on market availability and seasonality.

All prices are inclusive of tax and service charge.

仕入れによって内容が異なる場合がございます 表示料金には税金・サービス料が含まれます。

懐石ランチ&ディナー 巖島

先付

白地掛け うさぎ見立て
車海老 帆立 無花果
舞茸 三度豆 八方酢ゼリー

椀盛

土瓶蒸し

造り

季節の鮮魚三種

八寸

秋刀魚寿司
衣被 粉から墨 枝豆
鱧の子寄せ
あゆ湯葉巻き
半熟玉子 イクラ

揚物

鱧 舞茸薄ごろもあげ
酢橘 山椒塩
天だし

合肴

すっぽん冷やし玉蒸し
生姜 芽ねぎ キャビア

焼物

和牛照り焼き
松茸 柚子

御飯

ゆりねと新銀杏のご飯
香の物
赤味噌仕立て 巻き麩 三つ葉

デザート

洋梨甘酒アイス ぶどうゼリー 梨 ピオーネ
栗羊羹

¥15,000

Items will be changed daily based on market availability and seasonality.

All prices are inclusive of tax and service charge.

仕入れによって内容が異なる場合がございます 表示料金には税金・サービス料が含まれます。

懐石ランチ&ディナー 宮島

先付

白地掛け うさぎ見立て
車海老 帆立 無花果
舞茸 三度豆 八方酢ゼリー

椀盛

土瓶蒸し

造り

季節の鮮魚三種

八寸

秋刀魚寿司
衣被 粉から墨 枝豆
鱧の子寄せ
あゆ湯葉巻き
鱧の照り焼き イクラ

焼物

甘鯛 松茸 炭火焼き
柚子

揚物

松茸 鱧フライ
新銀杏 半熟玉子 酢橘味噌

合肴

すっぽん冷やし玉蒸し
生姜 芽ねぎ

焚合

牛肉 照り焼き
秋茄子 旨煮
松茸 三度豆 針茗荷

御飯

松茸 キャビアご飯
香の物
赤味噌仕立て 巻き麩 三つ葉

デザート

洋梨甘酒アイス ぶどうゼリー 梨 ピオーネ
栗羊羹

¥22,000

Items will be changed daily based on market availability and seasonality.

All prices are inclusive of tax and service charge.

仕入れによって内容が異なる場合がございます 表示料金には税金・サービス料が含まれます。