懐石 バリューランチ

※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)



写真はイメージです

御飯

とうもろこしご飯 香の物

赤味噌仕立て 巻き麩 三つ葉

デザート 和三盆アイス すいか ブルーベリー

¥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 廣島

先 付

寄せ素麺

笹打ち胡瓜 トマト 甘露椎茸 錦糸卵

星丸十

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 狩留家茄子 赤たまねぎ 揚げ出し餡かけ

茗荷 木の芽

御飯

とうもろこしご飯 香の物

赤味噌仕立て 巻き麩 三つ葉

デザート 和三盆アイス すいか ブルーベリー

¥6,500



先 付

寄せ素麺 笹打ち胡瓜 トマト 甘露椎茸 錦糸卵 星丸十

椀盛

蓮根 帆立 南瓜博多真丈

籠

(季節の食材を小皿料理にてお楽しみいただけます)



写真はイメージです

焚 合

狩留家茄子田楽 和牛照り焼き 生麩 インゲン豆 花穂紫蘇

御飯

とうもろこしご飯 香の物 赤味噌仕立て 巻き麩 三つ葉

デザート

和三盆アイス すいか ブルーベリー

\pm 10,000

懐石ランチ&ディナー 厳島

先 付

長芋素麺 天の川見立て 車海老 雲丹 星さつまいも 笹三度豆 トマト ゼリー掛け 柚子

椀盛

鮑 肝真丈 じゅんさい 万願寺とうがらし 新蓮根 柚子

造り

季節の鮮魚三種

八寸

鱧木の芽寿司 茗荷 大徳寺麩 モロッコいんげん白和え 練り玉 枝豆 河内鴨塩麴焼き 浅葱 文銭タコ はすいも 梅肉

強肴

鮎湯葉巻き ズッキーニ 蓼味噌 とうもろこしのかき揚げ

焚 合

和牛炭火焼き 狩留家茄子 利休味噌 茗荷 穂紫蘇 生姜あん

御飯

鰻丼 香の物 赤味噌仕立て 巻き麩 三つ葉

デザート

和三盆アイス 桃スープ 桃 シャインマスカット 小豆わらび餅

¥15,000

懐石ランチ&ディナー 宮島

先 付

長芋素麺 天の川見立て

車海老 雲丹 星さつまいも 笹三度豆 トマト キャビア ゼリー掛け 柚子

椀盛

オコゼ葛打ち 新蓮根 万願寺 柚子

造り

季節の鮮魚三種

八寸

鱧木の芽寿司 茗荷

大徳寺麩 モロッコいんげん白和え 練り玉 枝豆 河内鴨塩麴焼き 浅葱 文銭タコ はすいも 梅肉

焼 物

若鮎塩焼

合肴

鮑擦り流し 山芋 じゅんさい 山葵

焚 合

和牛炭火焼き 狩留家茄子 利休味噌 茗荷 穂紫蘇 生姜あん

御飯

鰻ひつまぶし 薬味

デザート

和三盆アイス 桃スープ 桃 シャインマスカット 小豆わらび餅

¥22,000

懐石ランチ&ディナー ベジタリアンコース

先 付

長芋素麺 天の川見立て 笹三度豆 椎茸 トマト 星さつまいも 旨だしゼリー 柚子

椀 盛

胡麻豆腐 蓮根 南瓜 ジュンサイ ハスイモ 柚子

造り

刺身こんにゃく アボガド プチトマト

焼 物

大豆ミートつみれ

揚 物

野菜天ぷら 山椒麩麺 茗荷 大葉

焚 合

茄子田楽 近江蒟蒻 生麩 枝豆 花穂紫蘇

食事

トウモロコシご飯 香の物

止椀

赤味噌仕立て 巻き麩 三つ葉

デザート

和三盆アイス 桃スープ 桃 シャインマスカット 小豆わらび餅

¥12,000