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

茸御飯 香の物

赤味噌仕立て 巻き麩 三つ葉

デザート

メープルアイス

りんごコンポート りんごスライス

¥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

紅葉ゼリー和え

ホタテ 舞茸 柿 ほうれん草

紅葉紅芯大根 銀杏南京

御膳

(季節の食材を小皿料理にてお楽しみいただけます)

炊合せ

鯛かぶら

しめじ マイクロ菊菜 柚子

御飯

茸御飯 香の物

赤味噌仕立て 巻き麩 三つ葉

デザート

メープルアイス

りんごコンポート りんごスライス

懐石ランチ&ディナー 安芸

先 付

紅葉ゼリー和え ホタテ 舞茸 柿 ほうれん草 紅葉紅芯大根 銀杏南京

椀 盛

白味噌仕立て 亥の子餅 鯛あられ揚げ 蕪 紅葉人参 芹 辛子

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

強肴

朴葉焼き 牡蠣 鮑茸 赤蒟蒻 銀杏 白葱 マイクロ菊菜

御飯

芽御飯 香の物 赤味噌仕立て 巻き麩 三つ葉

デザート

メープルアイス りんごコンポート りんごスライス

¥10,000

懐石ランチ&ディナー 厳島

先 付

河豚 長いも白扇揚げ 焼舞茸 紅葉紅芯大根 銀杏南京 菊菜ピュレ 白ポン酢ゼリー

椀 盛

白味噌仕立て 亥の子餅 蕪 甘鯛炭火焼 紅葉人参 芹 辛子

造り

季節の鮮魚二種

八十

柿見立て味噌漬け玉子 毬栗 サーモン味噌柚庵焼き ゆかり蓮根 南京豆腐 旨だし餡掛け 山葵 かます寿司 小茄子田楽

焼 物

朴葉焼き 牡蠣 鮑茸 赤蒟蒻 銀杏 白葱 マイクロ菊菜

炊合せ

和牛ローストビーフ 孫芋あられ揚げ おろし鼈甲餡掛け 平茸 マイクロ菊菜 柚子

御飯

茸イクラ御飯 三つ葉 香の物 赤味噌仕立て 巻き麩 三つ葉

デザート

メープルアイス 洋梨コンポート 柿 栗羊羹

¥15,000

懐石ランチ&ディナー 宮島

先 付

河豚 長いも白扇揚げ 焼舞茸 紅葉紅芯大根 銀杏南京 菊菜ピュレ 白ポン酢ゼリー

椀 盛

白味噌仕立て 亥の子餅 蕪 甘鯛炭火焼 紅葉人参 芹 辛子

造り

季節の鮮魚三種

八寸

柿見立て味噌漬け玉子 毬栗 サーモン味噌柚庵焼き ゆかり蓮根 南京豆腐 旨だし餡掛け 山葵 かます寿司 和牛炭火焼田楽

揚 物

河豚唐揚げ キャビア 零余子

焼物

朴葉焼き 牡蠣 鮑茸 赤蒟蒻 銀杏 白葱 マイクロ菊菜

炊合せ

金目鯛湯葉蒸し 栗擦り流し マイクロ菊菜

御飯

琴浦サーモンイクラ御飯 三つ葉 香の物 赤味噌仕立て 巻き麩 三つ葉

デザート

メープルアイス 洋梨コンポート 柿 栗羊羹

¥22,000

懐石ランチ&ディナー ベジタリアンコース

先 付

南京豆腐 旨だし餡かけ 舞茸 振り柚子 紅葉紅芯大根 銀杏南京

椀 盛

白味噌仕立て 亥の子餅 生麩あられ揚げ かぶら 三つ葉 紅葉人参 辛子

造り

刺身こんにゃく アボガド トマト あしらい

焼物

大豆ミート蓮根つくね焼き 焼き野菜 鼈甲餡かけ アマランサス

揚物

野菜天ぷら

強肴

朴葉焼き 海老芋 白葱 鮑茸 赤蒟蒻 銀杏

食事

キノコご飯 香の物

止 椀

赤味噌仕立て 巻き麩 三つ葉

デザート

メープルアイス 洋梨コンポート 柿 栗羊羹

¥12,000