

梅見月のコース料理

瑞雲 ずいうん 《特撰こだわりコース》

1,100,000円

- 食前、フランクポアズ酒
- 先附、鱈白子豆ふ 蟹肉 木の芽
柑橘餡 山葵 網茸
- 座付、澄仕立 牡蠣織部真丈 松葉柚子
梅花人参 舞茸 田芹
- 凌ぎ、鮓小袖鮓 生姜甘酢漬
- 刺身、本日の盛り合わせ
- 煮物、若筍煮 韮巻海老 鯛の子
赤蕪ふ たら芽 針柚子 木の芽
- 八寸、小千代久入り珍味 姫さざえ
焼肴小串 葉地神 厚焼き玉子
穴子八幡巻 扇揚げ 豆慈姑
赤梅甘露煮 天豆塩茹で
- 合肴、甘鯛蕪蒸し 葛餡
- 酢物、蛸烏賊 赤貝 鳥貝 敷き酢味噌
分葱束ね 防風 土佐酢
- 食事、世羅産コシヒカリ 香の物 合せ味噌仕立て
- 水菓子、季節果実のカクテルゼリー寄せ

◎合肴 甘鯛蕪蒸しを、追加料金(五〇〇円)にて
和牛サーロインと長芋の和風ステーキにご変更できます。

雲海 《和牛サーロインコース》

1,000,000円

- 先附、鱈白子豆ふ 蟹肉 木の芽
柑橘餡 山葵 網茸
- 前菜、田舎家入り珍味 鮓小袖寿司 パプリカ酢取
厚焼き玉子 姫さざえ 菜種生ハム巻
数の子千社戸 豆慈姑散し 天豆塩茹で
- 刺身、本日の盛り合わせ
- 合肴、牡蠣の焼き茶碗蒸し 海老 焼白葱
椎茸 銀杏 葛餡 振り柚子 微塵三つ葉
- 煮物、和牛サーロイン和風ステーキ(80g)
又は 和牛サーロイン網焼き(80g)
- 止肴、蛸烏賊 鳥貝 小海老 敷き酢味噌
分葱束ね 松葉独活 防風 土佐酢
- 食事、世羅産コシヒカリ 香の物 合せ味噌仕立て
- 水菓子、季節のもの

◎追加料金(二〇〇〇円)で、お肉のグラムを
80gから200gに変更できます。

食物アレルギーと食物不耐性について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、係りの者へお尋ねください。

※天候、市場等の仕入れの都合に依り、内容が変わる場合がございます。

※表示価格には、税金・サービス料が含まれております。



冬の味覚の選べる海鮮コース

鰯しゃぶコース

八五〇〇円

海鮮セイロ蒸しコース

九〇〇〇円

ズワイ蟹しゃぶコース

九五〇〇円

先附、鱈白子豆ふ 蟹肉 木の芽

柑橘餡 山葵 網茸

前菜、小千代久入り珍味 鮎小袖寿司 パプリカ酢取

厚焼き玉子 姫さご豆 菜種生ハム巻
数の子千社戸 豆蔵姑散し 天豆塩茹で

刺身、本日の盛り合わせ

合肴、鰯コラーゲンしゃぶ

または

海鮮セイロ蒸し

または

ズワイ蟹コラーゲンしゃぶ

揚物、帆立養老 扶み揚げフライ 藻塩 酢橘

茸の羹 ごとみ 束ね葛素麺

蒸物、鯛羽二重蒸し かちん

木の子 海老 三つ葉

薄い鱈甲 餡 山葵

食事、世羅産コシヒカリ 香の物 合せ味噌仕立て

水菓子、季節のもの

◎追加料金(一八〇〇円)で刺身を河豚薄作りに変更できます。

冬の味覚のふぐ三昧

10000円

- 先附、鱈白子豆ふ 蟹肉 木の芽
柑橘餡 山葵 網苺
- 前菜、小千代久入り珍味 終小袖寿司 姫さごえ
パプリカ酢取 厚焼き玉子
菜種花ハム巻 数の子千社戸
豆慈姑散し 天豆塩茹で
- 吸物、鉄砲汁 河豚アラ
舞茸 小口葱 柚子胡椒卸し
- 刺身、河豚薄作り(ハーフ)
薬味一式 酢橘 割りポン酢
- 紙鍋、河豚アラ
巻白菜 刻白葱 椎茸
大根 人参 菊菜 焼小餅
紅葉卸し 晒葱 割りポン酢
- 揚物、河豚唐揚げ 子持ち青唐 末ね葛素麺
山椒塩 レモン
- 留挽、澄仕立て 河豚ヒレ炙り
庄肉ふ 三つ葉
- 食事、世羅産コシヒカリ 香の物
ごはんおかず ちりめん山椒
- 水菓子、季節のもの

食物アレルギーと食物不耐性について、
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は係りの者へお尋ねください。

※天候、市場等の仕入れの都合に依り、内容が変わる場合がございます。
※表示価格には、税金・サービス料が含まれております。

和牛サーロインしゃぶコース

お二人様 11000円
(二名様より)

- 先附、季節のもの
- 前菜、季節の酒肴 盛り合わせ
- 刺身、本日の盛り合わせ
- 鍋、お肉(一五〇g)と野菜
- 食事、稲庭うどん または 雑炊
- 水菓子、季節のもの

しゃぶしゃぶ(お肉と野菜)

お一人様 六八〇〇円
(二名様より)

- ・お肉のおかわり(五〇g) 五〇〇円
- ・野菜のおかわり(二人前) 一五〇〇円
- ・雑炊セツト(二人前) 六〇〇円
- ・稲庭うどん(二人前) 五〇〇円



※写真は3人前です

【ご予約制】 河豚ちりコース

お一人様 一四五〇〇円
(二名様より)

- 鱈白子豆ふ／季節の前菜盛り合わせ
- 河豚薄作り／鍋(河豚アラと野菜)
- 河豚唐揚げ／雑炊・香の物
- 季節果実のカクテルゼリー寄せ

◎河豚ちりコースは二日前までのご予約にて承ります。(日祝日は三日前より要予約)



ひろしま御膳《瀬戸肉づくし》 六五〇〇円

小鉢、季節のもの

刺身、本日の盛り合わせ

焚合、メバル煮付け

竹の子 椎茸 白葱 豆ふ

揚物、カキフライ 刻み野菜 特製二種ソース

焼物、焼き茶碗蒸し 焼穴子 海老

食事、世羅産コシヒカリ 香の物 合せ味噌仕立て

水菓子、季節のもの

◎留挽とお食事を追加料金(二〇〇〇円)にて穴子ミニまぶしにご変更できます。

◎ひろしま御膳は一般席でのご案内になります。

平日限定のお得なフリードリンク付きプラン

お酒肴夜会プラン 一日五組限定

お一人様

六〇〇〇円

※各種割引対象外

(二名様より)

酒肴盛り合わせ／刺身盛り合わせ

和牛スジ煮込み／真鱈柚香漬け／カキフライ

フリードリンク 一ニ〇分

ビール 日本酒 焼酎 ソフトドリンク

食物アレルギーと食物不耐性について、当レストランで提供する料理の原材料についての質問は、係りの者へお尋ねください。

※天候、市場等の仕入れの都合に依り、内容が変わる場合がございます。

※表示価格には、税金・サービス料が含まれております。

如月の夕膳 《平日限定》 五八〇〇円

先附、季節の豆ふ 蟹肉 山葵 木の芽

前菜、鮎小袖鮓 パプリカ酢取 炬さぎ煮 穴子八幡巻

数の子土佐漬 生麩田楽 天豆塩茹で

刺身、本日の盛り合わせ

煮物、獅大根煮 焼き餅 梅花人参 鶯南京

菜花 友餡掛け 針柚子

揚物、帆立長芋挟み揚げフライ

茸の莖 ころもみ 藻塩 レモン

食事、世羅産コシヒカリ 香の物 合せ味噌仕立て

水菓子、季節のもの

◎如月の夕膳は一般席でのご案内になります。

【ご予約制】平日限定プラン

夜鍋会プラン 一日五組限定

お一人様

六〇〇〇円

※各種割引対象外

(二名様より)

本日の突出し／季節の酒肴盛り合わせ
鍋(魚介・野菜)／季節のもの

◎プラン限定オプシヨン

・本日の刺身盛り合わせ

・雑炊

五五〇円

六〇〇円

フリードリンク 一ニ〇分

ビール 日本酒 焼酎 ソフトドリンク