

LUNCH & DINNER

ランチ・ディナーのご案内

2020.3.1(日)～4.30(木)

LUNCH ランチ

11:30a.m.～2:30p.m. (L.O.2:00p.m.)

MARCH & APRIL 2020
2020.3.1(日)～4.30(木)

大人も満足!ハッピーイースター。

SPRING & EASTER BUFFET 2020春色&イースターbuffet

[buffetメニュー] 鶏胸肉のサラダ仕立て菜の花ソース/
なめらか食感のロワイヤル 小海老とグリーンピースソース/
3種ソースのエッグベネディクト/しらすと竹の子の春香る
ピッツァ/ベーコンと菜の花のキッシュ/桜えびと野菜の
かき揚げ/ふわふわ卵のイースターオムライス/
桜風味のハニーローストポーク(ショーキッチン) など
※変更になる場合がございます。

■平日 Weekday 2:00p.m. ラストオーダー	
大人 Adult	¥2,100
小学生 Schoolchild	¥1,100
幼児 Infant	¥700
■土日祝 Sat, Sun, Holiday 2:30p.m. ラストオーダー	
大人 Adult	¥2,500
小学生 Schoolchild	¥1,200
幼児 Infant	¥700

*3.16(月)～4.10(金)平日限定 3:00p.m.～4:30p.m.
サクラサク小苺と抹茶のスイーツbuffet お一人様¥2,900



【イースターエッグをさがせ!】*土日祝日開催*
お料理の中に忍ばせた“桃色うずら卵”を探して
パティシエ特製イースターエッグチョコをGET!

春景色、芽吹きを季節を五感で味わう。

SPRING CELEBRATION SET 春のお祝い御膳 ¥3,500

お祝い焼八寸(春野菜と鯛の子の煮物・百合根三色団子・
冷し桜香二色麺・焼肴小串・穴子八幡巻 など)/春野菜と
白魚の掻き揚げ/海鮮祭り寿司/小蛤潮仕立て/水菓子

SPRING LUNCH SET <20 sets weekday only> No discount coupon available
お花見ランチ <平日20食> ※各種割引対象外 ¥3,000

CONGER EEL RICE SET 穴子櫃まぶし御膳	¥3,300
WAGYU SIRLOIN RICE SET 和牛サーロインの櫃まぶし御膳	¥3,800
WAGYU SIRLOIN STEAK SET 和牛サーロインステーキ御膳	¥4,200
UNKAI LUNCH 雲海膳	¥5,800



1F All Day Dining
FRUITIER FRUITIER All Day Dining
オールデイダイニング フリュティエ

平日 11:30a.m.～2:30p.m. (L.O.2:00p.m.)
土日祝 11:30a.m.～3:00p.m. (L.O.2:30p.m.) Tel 241-1113

5F 雲海 UNKAI Japanese Restaurant
日本料理 雲海 11:30a.m.～2:30p.m. (L.O.2:00p.m.) Tel 241-1117



笑みがこぼれる花咲くプレート。

SEASONAL LUNCH シーズナルランチ ¥3,400 ～春の彩りコース～

(3月MENU) 春を彩る旬菜デリスガーデン/春野菜の
スープ/桜海老と菜の花のペペロンチーノ/コキアージュ
でポッシュした真鯛 春野菜のフリット添え または イベリコ
ポークの香草パン粉焼き または 牛ロース肉 or 牛フィレ肉
網焼き/パン/春のデザートbuffet/コーヒー

PLATINE LUNCH <Weekday only> プラティエヌランチ <平日限定>	¥2,900
LUXURY LUNCH ラグジュアリーランチ	¥4,900
PREMIUM LUNCH プレミアムランチ	¥6,000
AFTERNOON TEA ル・プラティエヌ アフタヌーンティー	¥3,000
平日 11:30a.m.～5:00p.m./土日祝日 2:00p.m.～5:00p.m.	

22F European Continental
Le PLATINE LE PLATINE European Continental
ヨーロッパアンコンチネンタル ル・プラティエヌ

11:30a.m.～2:30p.m. (L.O.2:00p.m.) Tel 241-1119



食材が持つ力で、体の中から美しく。

BEAUTY & HEALTHY CHINESE LUNCH 美膳チャイニーズランチ ¥3,300

前菜盛り合わせ/沖縄太ももずくと干し貝柱入りとろみスープ/
春野菜とシーフードの紅麴炒め/おすすめ蒸し点心2種/
鶏もも肉の甘酢揚げ/中華ちまき/デザート

NOODLES AND RICE SET <WEEKDAY ONLY> 麺・飯セット <平日限定>	¥2,000
SELECT LUNCH <WEEKDAY ONLY> セレクトランチ <平日限定>	¥2,600
CHEF'S LUNCH (from 2 persons) シェフランチ (2名様より)	¥4,500
"IRODORI" COLOURFUL LUNCH (from 2 persons) 彩ランチ (2名様より)	¥6,000
GENPO NOODLES 元寶麺	¥2,400

5F 桃李 TAO LI Chinese Restaurant
中国料理 桃李 11:30a.m.～2:30p.m. (L.O.2:00p.m.)
【定休日】第2・4月曜日(変更になる場合あり) Tel 241-1118

やさしい桜色に春の訪れを感じて。

SPRING FLAVOR LUNCH 春薫ランチ ¥4,200

春の一皿/広島レモンサーモンソテー タブナードレモン
バターソース/春キャベツと桜えびのミモザサラダ/
US牛ステーキ(フィレ100g または サーロイン120g)/
ご飯・赤出汁・香の物/桜風味のパンナコッタ または コーヒー

STEAK LUNCH ステーキランチ	¥3,500
ATAGO LUNCH 愛宕ランチ	¥5,600
JAPANESE BEEF LUNCH 黒毛牛ランチ (A4)	¥7,200

LADY'S LUNCH <Reservation only> No discount coupon available
レディーズ鉄板会席 (ご予約制) ¥4,000
オードブル/フォアグラ/お魚料理/ステーキ/
御飯・赤出汁・香の物/デザート/コーヒー
※前日までにご予約ください。 ※各種割引対象外

別棟 1F 愛宕 ATAGO Teppanyaki
鉄板焼 愛宕



11:30a.m.～2:30p.m. (L.O.2:00p.m.) Tel 241-9129

ザ・ラウンジでお花見ティーパーティー。

CHERRY BLOSSOM VIEWING AFTERNOON TEA 4.1(水)～4.30(木) 春のお花見アフタヌーンティー ¥2,500

桜と抹茶のロールケーキ/桜とヨーグルトムース/抹茶ガトー/
桜餅風味生チョコ/桜マカロン(桜・抹茶味)/和菓子/
抹茶ジュレ/スコーン/クッキー2種/セイボリー4種/
コーヒー・紅茶・ハーブティー(3時間飲み変え自由)
※内容は変更になる場合がございます。
3月は『ストロベリーアフタヌーンティー』をご提供します。

RONNEFELDT TEA ロンネフェルトティー	¥1,050
GREEN TEA PARFAIT 抹茶パフェ	¥1,200

1F The Lounge THE LOUNGE
ザ・ラウンジ 10:00a.m.～5:00p.m. Tel 241-1114





週末はフリュティエでエッグハント!

SPRING & EASTER BUFFET 2020春色&イースターブッフェ

[ブッフェメニュー] イースターエッグとスナップエンドウのポテトサラダ/鯛のアクアパッツァ春の香り/豚バラ肉と春の彩り野菜/アスパラと魚貝のガーリックソテー/スコッチエッグ/ミニハンバーグステーキ ミモザグラタン/ミニツスターキ 新じゃがとアスパラのホットサラダ など
※内容は変更になる場合がございます。

【イースターエッグをさがせ!】*土日祝日開催*
お料理の中に忍ばせた“桃色うずら卵”を探して
パティシエ特製イースターエッグチョコをGET!

■平日	Weekday	9:00p.m.ラストオーダー		
大人	Adult	¥3,300	シニア Over 65 years old	¥3,000
小学生	Schoolchild	¥1,700	幼児 Infant	¥800
■土日祝	Sat, Sun, Holiday	9:00p.m.ラストオーダー		
大人	Adult	¥3,900	シニア Over 65 years old	¥3,500
小学生	Schoolchild	¥2,000	幼児 Infant	¥800

Additional ¥2,000 for free drink refill
飲み放題は+¥2,000でご用意しております。

5:30p.m.~9:00p.m. (L.O.9:00p.m.) Tel 241-1113



五感を呼び覚ます美しい日本の春。

SPRING CELEBRATION COURSE 春爛漫 春のお祝い会席 ¥8,800

うすい豆腐/前菜(雪洞入りお浸し)くら・穴子桜餅・貝・踊り公魚南蛮漬・細魚アスパラ巻・かすてら・天豆塩茹で/刺身盛り合わせ/桜鯛の羽二重蒸し/鮮魚白焼焼き/帆立と春長芋拵揚げ/留桜・桜海老御飯・香の物/水菓子

SEA BREAM AND SPRING VEGETABLE SHABU-SHABU COURSE

桜鯛と春野菜のしゃぶコース (2名様より) ¥9,000

ZUIJUN COURSE 瑞雲 ¥12,500

HIROSHIMA COURSE ひろしま御膳 ¥7,000

YUZEN COURSE <Weekday only> 夕膳 <平日限定> ¥6,000

OSAKANAYAKAI PLAN WITH 2H FREE DRINK REFILL <Weekday/Reservation only> (from 2 persons)

お酒肴夜会プラン (2名様より) <平日限定・要予約> ¥6,000

フリードリンク120分付き

5:00p.m.~9:30p.m. (L.O.9:00p.m.) Tel 241-1117

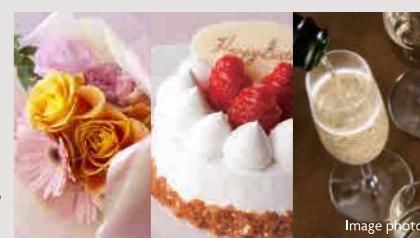
5F UNKAI Japanese Restaurant 日本料理 雲海

ご入学や記念日などお祝いの席に。

COMPLIMENTARY GIFT FOR CELEBRATION DINNER お祝いディナー特典

お祝い事でレストランディナーのご予約をいただくと、スパークリングワインまたはケーキまたはミニブーケをプレゼントいたします。3日前までにご予約ください。

ご予約・お問い合わせは 各レストランまで



桃の節句は可愛いケーキを囲んで。

GIRL'S DAY CAKE
ひな祭りケーキ『ひし餅』 ¥1,600

2020.3.3(火)まで

抹茶のスポンジ生地、レモンのレアチーズ、苺ムースを3層に重ねた愛らしいひなまつりケーキです。

ご予約・お問い合わせは フリュティエまで

月~木曜のランチが¥500オフ!

LADY'S DAY レディースDAY

2020.3.2(月)~4.30(木) 平日限定

女性限定!各レストランのおすすめランチが曜日ごとにお得にお楽しみいただけます。

ご予約・お問い合わせは 各レストランまで

月曜日 春薫ランチ ¥4,200 ▶ ¥3,700	火曜日 美膳チャイニーズランチ ¥3,300 ▶ ¥2,800
水曜日 シーズナルランチ ¥3,400 ▶ ¥2,900	木曜日 春のお祝い御膳 ¥3,500 ▶ ¥3,000

軽やかな泡と春の装いに心躍る時間。

CHEF'S COURSE "EUROPEAN JAPONE" ヨーロッパアンジャポネ ~桜・泡~ ¥12,000

春の味覚/アスパラガスのポッシェ桜のチップで燻製にした蜆鳥賊/春野菜たっぷりのコキヤージュスープ/やわらかく焼いた桜鯛にあまおうのカラメリゼ/グラニテ/トリュフ香る広島県産牛ロースの網焼き/フロマージュ/デザートワゴン

PRIX FIXE DINNER "CHOUCYOU" Chouchou シュシュ ¥6,800

PRIX FIXE DINNER "PLAISIR" Plaisir プレジール ¥8,800

PRIX FIXE DINNER "RÊVE" Rêve レーブ ¥10,800

GOURMAND PARTY DINNER WITH 2H FREE DRINK REFILL No discount coupon

Gourmand Party Dinner ¥6,000

フリードリンク120分付き ※各種割引対象外

WHITEDAY'S LUXURY DINNER WITH 2H FREE DRINK REFILL No discount coupon

Whiteday's Luxury Dinner 31(日)~4(土)予約制 ¥6,000

乾杯用スパークリングワイン&フリードリンク120分付き ※各種割引対象外



旬がもたらす香味を融合した絶品。

ORIGINAL XO SAUCE & JAPANESE BEEF COURSE 海の宝石箱桜エビのXO醬と 黒毛和牛のコース ¥9,000

前菜盛り合わせ/蟹肉・コラーゲン入り海胆香るスープ/春野菜とシーフードの自家製桜海老XO醬炒め/大海老の紅白お祝い仕立て/黒毛和牛ロース柚子おろしソース/特選鴨スープの葱そば/デザート盛り合わせ/中国茶

"RODORI" COURSE 彩コース ¥7,000

"SHIFUKU" COURSE 至福コース ¥11,000

"KENRAN" COURSE 絢爛コース ¥14,000

CHINA GARDEN COURSE WITH 2H FREE DRINK REFILL <Weekday only>

China Garden <平日限定> ¥6,000

フリードリンク120分付き

5:00p.m.~9:30p.m. (L.O.9:00p.m.) Tel 241-1118

5F 桃李 TAO LI Chinese Restaurant 中国料理 桃李



22F Le PLATINE European Continental ヨーロピアンコンチネンタル ル・プラティエヌ

5:00p.m.~9:30p.m. (L.O.9:00p.m.) Tel 241-1119

和テイストが新しい大人の鉄板コース。

SPRING BREEZE COURSE 春風コース ¥12,000

筍の土佐焼/春メバル 蛤と緑豆 桜の焼きリゾット/イタリア産仔牛の牛タン 露の薑味噌焼き/シャキシャキ新玉ねぎサラダ/A4黒毛和牛ステーキ(フィレ80g or サーロイン100g)/ご飯・赤出汁・香の物/デザート/コーヒー

STEAK COURSE ステーキコース ¥9,000

SEAFOOD COURSE 海幸コース ¥9,500

BRANDED BEEF COURSE 銘柄牛コース ¥15,000

ATAGO COURSE 愛宕コース ¥16,000

MASTER CHEF'S SPECIAL COURSE 匠コース(ブランド牛) ¥25,000

5:00p.m.~9:30p.m. (L.O.9:00p.m.) Tel 241-9129

1F ATAGO Teppanyaki 鉄板焼 愛宕



グラスで味わう夜桜に酔いしれて。

SAKURA ROYALE サクラロワイヤル ¥1,200

ほんのりと春香るスパークリングカクテルです。

SECOND PARTY PLAN <Reservation only> *2H FREE DRINK REFILL WITH DRY SNACKS

二次会プラン (ご予約制) ¥3,000

フリードリンク120分(ドライスナック付き)

HIGH TEA <Reservation only> from 2 persons 10 persons daily

ザ・ラウンジ ハイティー (ご予約制) ¥4,500

マカロンや季節のオードブルと、スパークリングワインやカクテルなど17種類のお飲み物が120分フリードリンクでお楽しみいただけます。

1日10名限定・2名様より

PARTY PLAN パーティープラン ¥5,000

盛り合わせ料理+フリードリンク120分

HAPPY HOUR <5:00p.m. - 8:00p.m.>

ワンコインハッピーアワー 5:00p.m.~8:00p.m.限定

ビールなど16種類のドリンクメニューが¥500に!

5:00p.m.~9:30p.m. (L.O.9:00p.m.) Tel 241-1118

1F The Lounge THE LOUNGE ザ・ラウンジ

RESTAURANT EVENT

今だけの味わいを、心ゆくまで。

SAKE TASTING NIGHT 日本酒銘酒会

2020.3.24(火) 7:00p.m.~9:00p.m.

料金 お一人様 ¥11,000 [40名様限定]

会場 5F 日本料理 雲海

内容 日本酒*飲み放題*料理・抽選券*お土産付き

*限定酒やおすすめの銘酒など約20種類をご用意します。

協力 株酒商山田

ご予約・お問い合わせは 雲海 まで



The price includes tax and service charge.
表示価格には消費税・サービス料が含まれております。

ANAクラウンプラザホテル広島

〒730-0037 広島市中区中町7-20 Tel 082-241-1111 Fax 082-241-9123 www.anacrownplaza-hiroshima.jp

1F 愛宕 ATAGO Teppanyaki 鉄板焼 愛宕

5:00p.m.~9:30p.m. (L.O.9:00p.m.) Tel 241-9129

1F The Lounge THE LOUNGE ザ・ラウンジ

月~土曜日・休前日 5:00p.m.~12:00a.m. (L.O.11:30p.m.)
日祝 5:00p.m.~11:00p.m. (L.O.10:30p.m.) Tel 241-1114

ANAクラウンプラザホテル広島
〒730-0037 広島市中区中町7-20 Tel 082-241-1111 Fax 082-241-9123 www.anacrownplaza-hiroshima.jp