

## ご昼食

### 清盛御膳

～シェフの創作味めぐり対象メニュー～

前 菜	季節の胡麻豆腐 もずく酢
椀 物	清まし仕立て 鱸の葛打ち 茄子 柚子 青味
造 り	赤身の造り
焚 合	旬野菜の焼き合わせ 青味
温 物	油目と丸茄子の素揚げ ベッ甲飴かけ
御 飯	じゃこ御飯 赤だし 香の物

コーヒー付

\*お得なグレードアップ\* プラス 500 円で水菓子をおつけいたします。

1 名様 ¥2,000 各種割引対象外とさせていただきます。

### 四季の花御膳



季節の先付け 稚鮎と旬の野菜の天婦羅  
2 段箱 上段 猪口3種 下段 臯月ちらし鮨  
赤だし 水菓子

1 名様 ¥3,000

メニュー内容は、天候やその他の事情により変更する場合がございます。  
予め、ご了承くださいませようお願い申し上げます。

料金には税金・サービス料(10%)が含まれております。  
特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

### 穴子鮓膳

穴子鮓三種 / 小鉢  
温泉玉子 / 粗汁



1 名様 ¥2,195

### にぎり鮓御膳

小鉢・温泉玉子  
にぎり鮓9貫・椀物・水菓子

1 名様 ¥2,888

### お造り御膳・天婦羅御膳(定食)

小鉢2種・造り5種(または天婦羅)  
御飯・赤だし・香物・水菓子

1 名様 ¥2,541

にぎり鮓 鼓 1 名様 ¥4,389  
(にぎり鮓8貫・椀物 付き)

ちらし 松 1 名様 ¥3,465  
(10種類・椀物 付き)

その他、単品でにぎり鮓・ちらし鮓・巻鮓・細巻などもご用意しております。お好みのにぎりもできますので、お申し付けください。お持ち帰りもごございます。

### お子様メニュー

キッズランチ (うどん・からあげ・おにぎり・アイスクリーム) 1 名様 ¥1,386

お子様鮓セット (お鮓6貫・からあげ・茶碗蒸し・アイスクリーム) 1 名様 ¥2,079

お子様弁当(刺身・からあげ・野菜の焼き合わせ・天婦羅・おにぎり・アイスクリーム) 1 名様 ¥4,043

メニュー内容は、天候やその他の事情により変更する場合がございます。  
予め、ご了承くださいませようお願い申し上げます。

料金には税金・サービス料(10%)が含まれております。  
特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

## 安芸懐石

### ～シェフの創作味めぐりグルメコースメニュー～

11:30～14:30、17:30～21:00(土日祝は～21:30まで)



先付	小芋羹 おくら 生雲丹 美味だし 卸し柚子
椀物	清まし仕立て 季節の真丈茶巾 柚子 青味
造り	八ツ橋 鮮魚盛合わせ
焼物	旬の焼物 若狭焼き
揚物	稚鮎の天婦羅 藻塩
御飯	新生姜御飯
止椀	赤だし
水菓子	季節の水菓子

+1,000 円で造りを鮮魚三種盛り合わせ、御飯をにぎり寿司 3 貫に変更いたします。

1 名様 ¥4,000

特別メニューのため、各種割引は対象外とさせていただきます

メニュー内容は、天候やその他の事情により変更する場合がございます。  
予め、ご了承くださいませようお願い申し上げます。

料金には税金・サービス料(10%)が含まれております。  
特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

## ご夕食

### 天婦羅彩りご膳

¥5,775

(小鉢2種・お造り3種・天婦羅盛り合わせ・御飯・吸物・香の物・水菓子)

### お造り彩りご膳

¥5,775

(小鉢2種・お造り盛合わせ・焼き合わせ・ご飯・吸物・香の物・水菓子)



### 鮑と初夏の彩りご膳

¥5,775

(小鉢2種・鮑料理(お好きな調理法で)・お造り・サラダ・御飯・香物・吸物・水菓子)

### ステーキ彩りご膳

¥5,775

(小鉢・フィレステーキ・お造り・焼き合わせ・御飯・香物・吸物・水菓子)



メニュー内容は、天候やその他の事情により変更する場合がございます。  
予め、ご了承くださいませようお願い申し上げます。

料金には税金・サービス料(10%)が含まれております。  
特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

相生懐石

なにわ

先付	金時草と焼き鱧 梅肉ソース 順才酢
椀物	薄葛仕立て 竹の子と油目葛打ち 菅牛蒡 いんげん豆 木の芽 人参
造り	鮮魚盛り合わせ
焼物	間八の付け焼き 叩き山芋 木の芽 茗荷
強肴	胡麻豆腐と汲み湯葉 毛蟹餡かけ 生姜
焚合	冷製 丸茄子の田舎煮 石川芋 絹さや 胡麻味噌掛け ラレシ
御飯	新生姜御飯
止椀	赤だし
水菓子	季節の水菓子

先八寸	柚子釜 鱧の昆布締め カラスミ香煎 鮎うるか和え うるいの煮浸し 独活 しゃこのみぞれ和え
椀物	蓮根饅頭と牡丹鱧 柚子 青味 梅肉
造り	鮮魚盛合わせ
凌ぎ	合鴨の飯蒸し 叩き芝漬け 煮詰め餡 白髪葱
焼物	太刀魚舞茸包み焼き 叩き木の芽 猪口うるか 酢だち 茗荷
焚合	冷やし玉締め 美味だしジュレ掛け ふくら鮑 新順才 振り柚子 ミニオクラ
御飯	新生姜御飯
止椀	赤だし
水菓子	季節の水菓子

1名様 ¥8,085

1名様 ¥11,550

御飯はご希望により、お寿司に替えることもできます。

松	トロ・白身・ウニ	+ ¥2,079
竹	穴子・マグロ・白身	+ ¥1,733
梅	穴子・海老・イクラ	+ ¥1,386

メニュー内容は、天候やその他の事情により変更する場合がございます。  
予め、ご了承くださいませようお願い申し上げます。

料金には税金・サービス料(10%)が含まれております。  
特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。