

和定食 お献立

三三〇〇円 (税込)

先附 季節の先付

お向 ハマチのお造り

台の物 魚と野菜の味噌陶板

〔六月中旬〜九月中旬〕鯛そうめん

〔十一月中旬〜二月末〕牡蠣と野菜の味噌陶板

煮物 茶碗蒸し

強肴 穴子の天婦羅

※牡蠣ふらいをご希望の場合はご相談に応じます

食事 銀飯 香の物

止椀 合せ汁

水菓子 季節の甘味

せとうち昼膳 お献立

五五〇〇円 (税込)

先附 季節の先付

お向 鯛の切り重ね

台の物 魚と野菜の味噌陶板

〔六月中旬〜九月中旬〕鯛そうめん

〔十一月中旬〜二月末〕牡蠣と野菜の味噌陶板

焼肴 広島ハーブ鶏レモン糀焼き

煮物 茶碗蒸し

強肴 穴子の天婦羅

※牡蠣ふらいをご希望の場合はご相談に応じます

食事 銀飯 香の物

止椀 合せ汁

水菓子 季節の甘味

せとうち懐石 お献立

七七〇〇円 (税込)

先附 季節の先付

お向 鯛の切り重ね

台の物 魚と野菜の味噌陶板

〔六月中旬〜九月中旬〕鯛そうめん

〔十一月中旬〜二月末〕牡蠣と野菜の味噌陶板

焼肴 国産豚ポテト焼き

煮物 茶碗蒸し

強肴 穴子の天婦羅

※牡蠣ふらいをご希望の場合はご相談に応じます

酢の物 小鯛カピタン漬

食事 鯛めし 香の物

止椀 合せ汁

水菓子 季節の甘味

※ 仕入れ状況等により、内容が変更となる場合がございます。

せとうち懐石 お献立

一一〇〇〇円 (税込)

先附 季節の先付

お向 鯛の切り重ね

台の物 魚と野菜の味噌陶板

〔六月中旬〜九月中旬〕鯛そめん

〔十一月中旬〜二月末〕牡蠣と野菜の味噌陶板

焼肴 旬の焼魚

仲皿 牛ふいれ肉炙り

煮物 眼張の煮付け

強肴 穴子の天婦羅

※牡蠣ふらいをご希望の場合はご相談に応じます

食事 鯛めし 香の物

止椀 合せ汁

水菓子 季節の甘味

せとうち懐石 お献立

一四三〇〇円 (税込)

前菜 尾道デベラ

穴子一口寿し

他季節肴盛合せ

お向 三種盛り

椀盛り 季節の椀

焼肴 旬の焼魚

仲皿 国産牛ふいれ肉炙り

煮物 旬の煮物

※牡蠣料理をご希望の場合はご相談に応じます

強肴 眼張の唐揚げ

※牡蠣ふらいをご希望の場合はご相談に応じます

食事 鯛ぶぶ 香の物

水菓子 季節の甘味

半べえ 総料理長 川村満

※仕入れ状況等により、内容が変更となる場合がございます。