

# 2022.1 New year Special

雅庭  
MIYABI-TEI  
JAPANESE RESTAURANT & BAR

## 雅庭お年玉 スペシャル会席

1月5日(水)~31日(月)

※初市日により開始日が変更となる  
場合がございます。

ランチ&ディナータイム

お1人様

¥15,000

(税・サ込み)

要予約

平日限定  
100食限定

※特別メニューのため各種割引は対象外となります。  
※数に限りがございます。



笑門 | 伊勢海老・虎福白子・鮑・牡蠣の贅沢茶碗蒸し  
金箔餡 振り柚子

縁起物 | 十割蕎麦 寒平目・帆立・牡丹海老  
花穂 赤芽 卸山芋 キャビア  
胡麻山葵ソース & トマトソース

家喜物 | 早堀筍柚子味噌焼 海老芋塩焼 冬鰻蒲焼  
粉山椒

馳走 | A5黒毛和牛フィレ・フォアグラ 林檎  
赤ワイントリュフソース

多喜合せ | 一人鍋仕立て かぶせ大根  
九絵・蟹 野菜色々 柚子胡椒

寿の物 | 美味鮓丼

氷見の寒鰯 鮪 鳥賊 イクラ 酢取り生姜  
穴道湖産・寒蜆の味噌汁

デザート | 苺と和三盆のケーキ

36,000円相当の 厳選食材を  
ご用意しました!

新春の慶びと、旧年中のご愛顧に感謝を込めて、  
A5黒毛和牛、伊勢海老、鮑、キャビア、フォアグラなど、  
特選食材による会席を特別価格でご用意。

※お食事に制限がある場合もしくは食物アレルギーのあるお客様は  
お申し付けください。  
※料金には消費税・サービス料10%が含まれています。  
※写真はイメージです。  
※食材の仕入れ状況によっては、メニューが変更になる場合が  
ございますので予めご了承ください。

7階 日本食「雅庭」

シェラトングランドホテル広島 〒732-0053 広島県広島市東区若草町12番1号 TEL.082-262-7173 (レストラン予約)