



涼会席

8月1日(日)~31日(火)
ランチ&ディナータイム

滋養に満ちたお料理とともに、
見た目も涼しげな会席で、
暑さを忘れる、至福のひとつときを。

先附 | 白海老と梨の白酢和え
団扇椎茸 スナップエンドウ
吸物 | 玉蜀黍の摺り流し
帆立 ジャガイモ・人参・玉葱・青味
造り | 旬のもの 芽物一式 鬼灯
強肴 | 炙り牛サラダ トマト アスパラ
ミックスビーンズ トマトソース

温物 | 鰻・冬瓜・出汁巻卵 蟹万願寺館
食事 | 若鶏の炊込御飯 留椀 香の物
デザート | パニラアイス 黒蜜 刻みアーモンド
または 水羊羹

お1人様
¥11,500

(税・サ込み)

会員様割引対象メニュー



料理長おすすめ

鉄板ランチコース 10食限定

8月1日(日)~31日(火)ランチタイム

和牛サーロイン100gまたは和牛フィレ90gが
お選びいただける鉄板焼コースを
数量限定でご提供いたします。

8月は、アボカドムース

才巻海老の先附、
ヴィンソワーズ、
選べる食事、
数種のデザートをお
楽しみください。

お1人様

¥7,100

(税・サ込み)

会員様割引対象メニュー



魚貝と旬野菜の 鮓コース

8月1日(日)~31日(火)
ランチ&ディナータイム

その時々で最も美味しい魚貝と野菜を厳選、
風味豊かな12貫の江戸前鮓のコース。
季節の先附と椀物、選べるデザート付で
お楽しみください。

お1人様
¥9,200

(税・サ込み)

会員様割引対象メニュー



8月のおすすめ ※詳しくはお問い合わせください。

ご予約は2名様から

釜炊き御飯 [麦とろ]

お1人様 コース料理プラス ¥1,000 (税・サ込み)

単品1人前 ¥2,000 (税・サ込み)

※コースの食事を釜炊き御飯に変更、単品メニューとしても予約可能。

ソムリエ 利き酒師が選ぶお酒

鮓 | ルイナール ブランド ブラン ブリュット ¥3,000
シャブリ プルミエ クリュ ヴァイヨン
ウィリアム フェーヴル ¥2,300

会席 | 紀土 Shibata's 純米大吟醸 Be Cool! ¥2,400

鉄板焼 | チェレット モンソルド ¥2,300

肉料理

ブランド牛に追加料金で変更できます
・宮崎牛

海の幸

・鰻 ・小肌
・車海老 ・真蛸

※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:082-262-7111(代表)