



雅庭
MIYABI-TEI
JAPANESE RESTAURANT & BAR

秋菜イメージ

前日まで要予約

秋の味覚祭

10月1日(金)～31日(日)ランチ&ディナータイム

風味豊かな秋の味覚を集めて、
五味五色で楽しむ、期間限定メニュー。

秋菜

- ①秋刀魚の叩きと紅葉鯛のサラダ 天盛り
錦野菜 南瓜ソーメン・浅葱・茗荷・
大葉・長芋 大蒜 別子ヨコ 柚子ポンジュレ
- ②柿と洋梨の白酢和え 五色あられ
- ③揚げ銀杏 抹茶塩

焼物

- 和牛の網焼き 焼野菜

- 油物 | 穴子とズワイ蟹の天麩羅 南瓜 青味
蓋物 | 松茸と羽太の鍋仕立て 旬野菜 酢橘
- 食事 | 秋の美味鮎井 留椀
- デザート | 栗のアイス

お1人様

¥15,000

(税・サ込み)

会員様割引対象メニュー

3日前までに要予約

いただき

鉄板・頂コース

10月1日(金)～31日(日)
ランチ&ディナータイム

焼野菜を添えたシャトーブリアンの
メイン、鮑または伊勢海老(ハーフ&
ハーフのご注文にも対応)など
高級食材を贅沢に使用したフルコース。
10月は、ポタン海老のカクテル、
フォアグラのフラン、中トロ鮪の炙り、
選べる食事、デザート付で
ご賞味ください。

お1人様

¥26,000

(税・サ込み)

会員様割引対象メニュー



海鮮重

10月1日(金)～31日(日)ランチタイム

お1人様

季節の茶碗蒸し・天麩羅・留椀・デザート付

¥3,120

雅庭名物、職人の技が光る新鮮なネタを
ふんだんに盛り込んだ海鮮重です。

(税・サ込み)

会員様割引対象メニュー

10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[松茸]

お1人様
コース料理プラス ¥1,600

単品1人前 ¥3,200 (税・サ込み)

※コースの食事を釜炊き御飯に変更、
単品は2人前より承ります。(基本予約制)

ソムリエ 利き酒師が選ぶお酒

鮨 モエ・エ・シャンドン ロゼ ¥3,000

ペンフォールズ クヌンガ ヒル オータム
リースリング ¥2,000

会席 みむろ杉 純米吟醸 ひやおろし ¥2,000

鉄板焼 シャトー デギーユ ¥2,300

肉料理

ブランド牛に
追加代金で
変更できます。

近江牛(滋賀県)

季節の 鮨ネタ

- ・松茸
- ・カマス
- ・ズワイ蟹

※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)