

会席・雅

12月1日(水)～31日(金)
ランチ&ディナータイム

旬の食材を堪能できる
雅庭を代表する会席。
旨みがぎゅっと詰まった牡蠣や
多良白子、冬野菜。
心尽くしの会席で、
師走に至福のひとつときを。

- 先附 | 白酢和え 海老 鮑茸 林檎
烏賊 振り柚子
- 蓋物 | 白味噌仕立て 牡蠣 多良白子
里芋 観音葱 水辛子
- 造り | 旬のもの 芽物一式
- 焼物 | 早堀筍 数の子チーズ
鱈西京焼
- 温物 | 銀多良と大根の旨煮 青味
- 留香 | 和牛炙サラダ 絹ごし豆腐
野菜 胡麻ポン
- 食事 | 古代米 じゃこ有馬煮
留椀 香の物
- デザート | プリン 柚子ソース
または 苺羊羹

お1人様
¥11,500

(税・サ込み)

会員様割引対象メニュー



雅庭
MIYABI-TEI
JAPANESE RESTAURANT & BAR



板前おまかせ握り

握り12貫セット

12月1日(水)～31日(金)ランチタイム

鮪職人おすすめのネタをコースでお召し上がりいただき、おすすめランチメニューです。

板前おまかせ握り お1人様 ¥5,200 (税・サ込み) 会員様割引対象メニュー

厳選旬のネタ握り お1人様 ¥6,000 (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

12月1日(水)～31日(金)ランチタイム

和牛サーロイン100gまたは和牛フィレ90gが
お選びいただける数量限定のランチコース。

12月は牡蠣と雲子の茶碗蒸し、白菜のポターージュ、
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

12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[金目鯛]

コース料理プラス ¥1,600 (税・サ込み)

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

- 鮪 ルイナル ブランド ブラン プリュット ¥3,000
- シャブリ ブルミエ クリエ ヴァイヨン
- ウイリアム フェーヴル ¥2,300
- 会席 新政・生成 生酛純米 ¥2,000
- 鉄板焼 シャトーデギュー ¥2,300

肉料理

ブランド牛に
追加代金で
変更できます。
ふらの牛(北海道)

季節の 鮪ネタ

- ・寒平目
- ・雲子
- ・寒鰯

※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)