



いただき
鉄板・頂コース 3日前予約制

1月4日(火)~31日(月) ランチ&ディナータイム

※初市日より開始日が変更となる場合がございます。

新春にふさわしく贅を尽くした鉄板フルコースをご用意。
鮑と伊勢海老のハーフ&ハーフもご注文いただけます。

- | | |
|------|--|
| 先附 | タラバ蟹のサラダ |
| スープ | 雲丹のコンソメロワイヤル |
| 中皿 | フォアグラと河豚のソテー
ペリグーソース |
| 強肴 | 鮑または伊勢海老(ハーフ&ハーフ対応可) |
| メイン | シャトーブリアン(80g) 焼野菜 |
| 食事 | 白御飯、炊込御飯、ソフトロール(バター)
の中から1つをチョイス、
または追加料金でガーリックライス、
蟹鉋かけ炒飯、梅ちりめん御飯
もお選びいただけます。 |
| デザート | 抹茶オペラ |

お1人様
¥26,000

(税・サ込み)

会員様割引対象メニュー

1月限定メニュー
北海海鮮重

1月4日(火)~31日(月)ランチタイム

※初市日より開始日が変更となる場合がございます。

鮪、帆立、北海ウニ、牡丹海老、
ズワイ蟹、水ダコ、イクラなど
海の幸をふんだんに盛り込んだ
期間限定の海鮮重。

お1人様

¥6,800

(税・サ込み)

会員様割引対象メニュー



みやび

会席・雅

1月1日(土・祝)~31日(月) ランチ&ディナータイム

お1人様

¥11,500

(税・サ込み)

季節の贅を尽くした「雅庭」を代表する会席。
1月は、牡蠣、甘鯛、ズワイ蟹など、旨味の濃い魚介や香味野菜。
新春にふさわしいお料理をご提供いたします。

会員様割引対象メニュー

1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「蟹」
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 フラン プリュット ¥3,000
ゲオルグ プロイヤー ソヴァージュ
リースリング ¥2,300
会席 飛露喜 純米大吟醸 ¥2,700
鉄板焼 クルーガー ピノ ノワール ¥2,300

肉料理

ブランド牛に
追加料金で
変更できます。
広島牛(広島県)

季節の
鮭ネタ

・寒平目
・イクラ
・タラ白子

※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)