

前日まで要予約

春先取り馳走コース

2月1日(火)～28日(月)
ランチ&ディナータイム

香り立つ春の走りの食材を集めた
五感で楽しむご馳走コースをご用意。

- | | |
|------|--------------------------|
| 先附 | 木の芽味噌掛 走り春野菜と蛸鳥賊
黄身香煎 |
| 温物 | 蛤・眼帳・早堀筍の美味鍋 若芽 鈎蕨 |
| 造り | 旬の物(焼霜鱈・鯛・鮪) 芽物一式 |
| 油物 | 桜海老と白魚の掻揚
蕨の羹 |
| 焼物 | 和牛ステーキ 焼野菜 |
| 食事 | 春の海鮮ちらし 鮎 留枕 |
| デザート | ガトーショコラ |

お1人様

¥15,000

(税・サ込み)

会員様割引対象メニュー



和牛ステーキ重

2月1日(火)～28日(月) ランチタイム

お好みに焼き上げた和牛ステーキ重のコース。
オリジナルの京桜味噌ソースでご賞味ください。

お1人様

¥5,800

(税・サ込み)

会員様割引対象メニュー



本日のおまかせ贅沢鮭コース

2月1日(火)～28日(月) ランチ&ディナータイム

鮭職人がその時々で最も美味しいネタを厳選、
握り鮭七貫のコース料理をお楽しみください。

お1人様

¥17,500

(税・サ込み)

会員様割引対象メニュー

2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[牡蠣]

コース料理プラス ¥1,200 (税・サ込み)

単品1人前 ¥2,400 (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

- | | |
|-----|-------------------------------------|
| 鮓 | ルイナル ブランドブランブリュット ¥3,000 |
| | シャトー ミランボー キュヴェ
パッション ブラン ¥2,300 |
| 会席 | 田酒 特別純米 ¥2,000 |
| 鉄板焼 | チェレット モンソルド ¥2,300 |

肉料理

ブランド牛に
追加代金で
変更できます。
和牛(熊本県)

季節の

鮭ネタ

- ・寒鱈
- ・喉黒
- ・河豚

※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)