



5 May

会席・雅

5月1日(日)~31日(火) ランチ&ディナータイム

サザエや蛸・烏賊など初夏に旬を迎える海の旨味が詰まった食材を存分に使った会席をお楽しみいただけます。



温物イメージ

- 先付 生ハム モッツアレラチーズ ホワイトアスパラ 五豆 トマト バジルシードソース
吸物 雲丹海老茶巾豆腐 白葱・茼 卵白摺流し 白湯薄葛仕立て 黒胡椒
造り 旬のもの 芽物一式
焼物 サザエ エスカルゴ風

- 温物 蛸と烏賊のしゃぶしゃぶ 野菜色々 香味おろし
食事 茗荷御飯 留椀 香の物 胡麻ゆかり
デザート 自家製プリン カスタードクリーム または 煎茶のいろいろ

お1人様 ¥11,500 (税・サ込み) clubMARRIOTT 会員様割引対象メニュー

GW限定・厳選広島会席

期間 4月29日(金・祝)~5月8日(日) ランチ&ディナー

広島の食材にこだわった会席をお楽しみいただけます。

お1人様 ¥15,000 (税・サ込み) clubMARRIOTT 会員様割引対象メニュー

料理長おすすめ 鉄板コース

5月1日(日)~31日(火) ランチ&ディナータイム

A5和牛のサーロイン90gとフィレ70gがお選びいただける、シェフおすすめの鉄板焼コース。5月は、ピシソーズ、広島サーモンとムール貝のヴェルデュレットソース、選べる御飯、デザート付でお楽しみください。

お1人様 ¥14,600 (税・サ込み)

clubMARRIOTT 会員様割引対象メニュー



母の日彩り鮭プレゼント

母の日のお祝いとしてご予約いただくと、お母様へ「母の日彩り鮭」をプレゼント。

期間 5月5日(木・祝)~8日(日)

対象 ¥7,000以上の会席/鉄板焼(ランチ&ディナーコースの御飯を「母の日彩り鮭」に変更させていただきます) ※要予約



メッセージカードをお付けいたします。

要予約 30食限定

5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 金炊き御飯[鯛] コース料理プラス お1人様 ¥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。(予約制)

ソムリエ 利き酒師が選ぶお酒

- 鮓 ヴーヴクリコ イエロー ラベル(シャンパーニュ) ¥2,800
ゲオルグ・プロイヤール ソヴァージュ リースリング トロツケン(白ワイン) ¥2,300
会席 古伊万里 前 純米吟醸 ¥2,200 鳳凰美田 純米大吟醸 山田錦 ¥2,400
鉄板焼 シャトー デギーユ ¥2,300

肉料理

ブランド牛に追加料金で変更できます ・オリーブ牛(香川)

季節の鮓ネタ

・初鯨 ・栄螺 ・虎魚



板前おまかせ 鮓十二貫セット

5月1日(日)~31日(火)ランチタイム

鮓職人おすすめの地物のネタを握り鮓十二貫のコース仕立てでお召し上がりいただく人気のランチメニューです。茶碗蒸し・天麩羅・留椀・デザート付

お1人様 ¥5,200 (税・サ込み)

clubMARRIOTT 会員様割引対象メニュー

※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)