



4 & 5

April May

雅庭
MIYABI-TEI
JAPANESE RESTAURANT & BAR

※5月7日(火)~23日(木)は休業となります。

ゴールデンウィーク限定 瀬戸内会席

4月27日(土)~5月6日(月・祝) ランチ&ディナータイム

穴子や三原蛸、太刀魚、虎魚、旬の地野菜など、地元広島をはじめとした瀬戸内の名産をふんだんに使用した会席です。

- | | |
|------|---|
| 先附 | 広島サーモン いくら 三原蛸 あまなつみかん
クリームチーズ 五月豆 マイクロリーフ トマト のサラダ仕立て
美味ドレッシング |
| 吸物 | 鯛の潮仕立て 菖蒲独活 利休豆腐 相混葱 |
| 焼物 | 焼和牛 焼野菜 味噌タレ |
| 油物 | 太刀魚と野菜の天麩羅 下蒲刈の藻塩 天出汁 |
| 温物 | 虎魚・豆腐・野菜の揚げ出し 葱 青味 |
| 食事 | 煮穴子炙り并ぶり 浅利の味噌汁 広島鯛音葱 |
| デザート | 4月 / ベリーとバニラのムース
5月 / オレンジと黒糖のケーキ |

おひとり様
¥15,000
(税別)

clubMARRIOTT™
会員様割引対象メニュー



穴子重

4月1日(月)~5月6日(月・祝) ランチタイム

穴子をじっくりと煮込み、香ばしく焼き上げました。とろけるようなやわらかな身の特製たれでお楽しみください。

おひとり様
¥3,120
(税別)

clubMARRIOTT™
会員様割引対象メニュー



料理長おすすめ鉄板焼コース

4月1日(月)~5月6日(月・祝) ランチ&ディナータイム

桜鯛とホタテのソテーに、A5和牛ステーキのサーロイン90gまたはフィレ70gが選べる、鉄板焼コースです。

おひとり様
¥14,600
(税別)

clubMARRIOTT™
会員様割引対象メニュー



本日のおまかせ贅沢鮭コース

4月1日(月)~5月6日(月・祝) ランチ&ディナータイム

その日最もおいしいネタを厳選した、鮭七貫のコース。先附、旬魚のお造り、掻揚、新子鯉の温物デザートとともに楽しみください。

おひとり様
¥17,500
(税別)

clubMARRIOTT™
会員様割引対象メニュー

4・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
釜炊き御飯[桜鯛]
コース料理プラス
おひとり様 ¥1,600(税別)
単品1人前 ¥3,200(税別)
※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。(要予約)

- | | | |
|---------|-----------------------------|--------|
| 日本酒 | 八海山 純米吟醸 | ¥2,850 |
| シャンパーニュ | ポール ジェス ブリュット | ¥2,800 |
| 白ワイン | ベリンジャー ナバ・ヴァレー
シャルドネ | ¥2,600 |
| 赤ワイン | リコッサ ピエモンテ バルベラー
アパッシメント | ¥2,800 |

肉料理
ブランド牛に追加料金で変更できます
●松阪牛(三重県)
●佐賀牛(佐賀県)

季節の鮭ネタ
●平貝 ●蛤 ●春日鯛

※料金には消費税・サービス料10%が含まれています。※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。
※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。※写真はイメージです。