

日本料理ダイニング 昼宴 長月

平成二十二年九月一日〜十月二日

ヘルシー膳

二、四一五円

小鉢三種 広島菜と油揚げの煮浸し
鯛の昆布締め
菘豆腐
造り もどり鰹のたたき
サラダ シーザーサラダ
鍋 湯豆腐
食事 栗ご飯
留椀、香の物
水菓子 洋梨のシャーベット

花ごよみ膳

二、九四〇円

先付 広島菜と油揚げの煮浸し
造り もどり鰹、鯛
焼物 鮎東寺煮炙り
煮物 里芋べっこうあん掛け
秋茄子、蟹棒身、椎茸、隠元
強肴 秋刀魚南蛮漬け
木耳、焼葱、プティオニオン
食事 栗ご飯
留椀、香の物
水菓子 洋梨のシャーベット

日本料理ダイニング 昼宴 長月

平成二十二年九月一日〜十月二日

蕎麦御膳

二、九四〇円

彩味御膳

三、六七五円

先付 広島菜と油揚げの煮浸し

造り もどり鰹、鯛

煮物 袱紗豆腐

蕪、南瓜、篠湯葉、紅ピーマン

揚物 車海老、鱧、茄子

アスパラガス、丸十

蕎麦 盛り蕎麦

食事 栗ご飯

留椀、香の物

水菓子 洋梨のシャーベット

先付 鯛昆布締め

造り もどり鰹、青利烏賊

焼物 鮎東寺煮炙り

煮物 里芋べっこうあん掛け

秋茄子、蟹棒身、椎茸、隠元

強肴 盛り蕎麦

天婦羅（車海老、しめじ、アスパラガス）

食事 栗ご飯

留椀、香の物

水菓子 洋梨のシャーベット

日本料理ダイニング 昼宴 長月

平成二十二年九月一日〜十月二日

お月見弁当

四、七二五円

昼宴の懐石粹

六、三〇〇円

先付 菘豆腐

小豆、枝豆、雲丹

前菜

一、広島菜と油揚げの煮浸し
一、鯛昆布締め
一、菘豆腐

お椀 清汁仕立

海老真丈白ダツ包み、しめじ

お椀

清汁仕立
海老真丈白ダツ包み、しめじ

造り もどり鰹、鯛、青利烏賊

妻一式

造り

もどり鰹、鯛、青利烏賊
妻一式

焼物

鮎東寺煮炙り
満月玉子、人参カステラ

お凌ぎ

零余子飯蒸し
帆立、三つ葉

煮物

海老芋旨煮
才巻酒煮、小松菜胡麻浸し

焼物

秋刀魚腸焼
合鴨ロース蒸し、木の葉丸十

揚物

金目鯛磯辺袖香揚げ
銀杏丸十、木の葉人参、小茄子茶筌

煮物

菊蕪射込み
鳥そぼろ、揚げ菊葉

酢の物

鹿の子鱈
蟹羽二重巻、胡瓜蛇腹、うど

食事

鱧にゆうめん
錦糸玉子、椎茸

食事

栗ご飯
香の物

甘味

薩摩芋サンドケーキ
巨峰、桃、カラメルソース

甘味

薩摩芋サンドケーキ
巨峰、桃、カラメルソース

寿司セット信楽

四、二〇〇円

小鉢二品

にぎり七貫、巻物一本
水物

Japanese Dining Room "Ladies Lunch"
日本料理ダイニング レディース懐石

available from September 1, 2010 until October 2, 2010
2010年9月1日 ~ 2010年10月2日

長月・レディース懐石

五、〇〇〇円

お好みの食前酒またはソフトドリンクとご一緒に

先付

一、広島菜と油揚げの煮浸し
広島菜、揚げ、しめじ、牛蒡
一、菘豆腐
小豆、枝豆、雲丹

お椀

清汁仕立
海老真丈白ダツ包み、舞茸

造り

もどり鰹、鯛、青利烏賊
妻一式

焼物

疣鯛味噌漬
満月玉子、鶏ロール巻

煮物

里芋べっこうあん掛け
秋茄子、蟹棒身、椎茸

食事

栗ご飯
留椀、香の物

甘味

月見そば団子

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizers

Marinated *Hiroshimana* Green / Egg Tofu with Small Red Beans

Clear Soup

Prawn Dumpling

Fresh Sashimi

Bonito, Sea Bream and Squid

Grilled Delicacy

Japanese Butterfish with marinated *Saijyo* Miso Sauce

Simmered Dish

Taro, Eggplant and Crab with Amber Sauce

Rice

Steamed Rice with Chestnuts
Miso Soup and Pickled Vegetables

Dessert

Soba Buckwheat Dumpling

¥5,000

上記金額には消費税5%及びサービス料10%が含まれております。
The above price includes 5% consumption tax and 10% service charge.