

	季節のデザート	
極上海鮮重 (ランチ デイナー)		¥5,200
	極上海鮮重 季節の茶碗蒸し 天麩羅 留椀 季節のデザート	

プリフィックス会席「創」(ランチ デイナー)		¥5,900-
先附	柿・梨・長芋の白酢和え 柚子	
蒸物	きのこ仕立て カマス・胡麻豆腐 九条葱	
造り	旬のもの 芽物一式	
(メインチョイス)		
和牛	A5サーロイン70g または フィレ60g	¥9,800
和牛	A3サーロイン70g または フィレ60g	¥8,500
天婦羅	穴子・烏賊・野菜の天婦羅	¥5,900
温物	九絵鍋 野菜色々	¥11,000
御食事	【下記の中より1品お選びください】 秋味御飯 穴子飯 秋刀魚御飯 おまかせ鮓5貫	+ ¥0 + ¥900 + ¥900 + ¥1,600
デザート	季節のデザート	

鮓 天麩羅 ステーキコース(ランチ デイナー)		¥10,300
先附	チキンサラダ又は茶碗蒸し	
スープ	ポタージュスープ	
油物	野菜の天麩羅	
焼物	和牛ステーキ マッシュポテト	
御食事	鮓とサーモンの握り鮓 季節の野菜鮓	
デザート	本日のデザート	

おすすめ鮓会席(ランチ デイナー)		¥10,600
先附	ツブ貝 占地 菊菜浸し 飛子	
一の膳	ズワイ蟹天麩羅 青唐 赤パプリカ	
二の膳	柿なます 蕪 炙り帆立 イクラ 三つ葉	
三の膳	鯖味噌煮 丸大根 青味	
	握り鮓 九貫 荒汁	
デザート	季節のデザート	

魚貝と旬野菜の鮓コース(ランチ デイナー)		¥7,500
先附	雲丹 長芋短冊 飛子 寸葱 酢取り茗荷	
温物	和牛と茄子の旨煮 蕪玉鮓	
鮓	魚貝と野菜の鮓12貫(握り7貫 野菜4貫) 荒汁	
デザート	季節のデザート	

本日のおまかせ贅沢鮓コース(ランチ デイナー)		¥15,900
先附	鮓漬け 山芋 雲丹 山葵	
造り	旬魚盛り合わせ	
焼物	和牛ステーキ 焼野菜	
温物	九絵柚香煮 丸大根 黒七味	
鮓	旬鮓 七貫、留椀	
デザート	季節のデザート	

A5和牛とオマール海老のコース(ランチ デイナー)		¥17,400
先附	鯖のマリネ	
	ディルのフロマージュブラン(ハーブとフレッシュチーズ)	
スープ	牛蒡のポタージュ&ガーリックトースト	
中皿	カリフラワーのブランマンジェ(牛乳のゼリー) 楚蟹添え	
魚料理	オマール海老 アメリケヌソース 青味	
肉料理	A5サーロイン90g または A5フィレ70g 焼野菜	
御食事	【下記の中より1品お選びください】 白御飯または炊込み御飯 ガーリックライス 梅ちりめん炒御飯 御茶漬(海苔または梅) 蟹鮓かけ炒御飯	+ ¥0 + ¥800 + ¥800 + ¥800 + ¥800
デザート	季節のデザート	

11月のおすすめ鉄板コース(ランチ デイナー)		¥13,200
先附	鯖のマリネ ディルのフロマージュブラン	
スープ	牛蒡のポタージュ&ガーリックトースト	
中皿	フォアグラ大根 デュクセルソース	
魚料理	舌平目のソテー 黒七味のブルノワゼット	
肉料理	A5サーロイン90g または A5フィレ70g 焼野菜	
御食事	【下記の中より1品お選びください】 白御飯または炊込み御飯 ガーリックライス 梅ちりめん炒御飯 御茶漬(海苔または梅) 蟹鮓かけ炒御飯	+ ¥0 + ¥800 + ¥800 + ¥800 + ¥800
デザート	季節のデザート	

雅庭・和洋会席コース(ランチ デイナー)		¥12,000
先附	一 冷製 秋茄子トマト煮込み 一、カマンベールチーズと秋鮭 バジルソース	
スープ	ブイヤベース ガーリックトースト	
造り	紅葉鯛 秋刀魚 芽物一式	
中皿	旬野菜のバーニャカウダ	
温物	雲丹と蟹の茶碗蒸し ふかひれ鮓	
強肴	和牛とフォアグラのロッシェニ トリュフ赤ワインソース	
食事	ミニ海鮮丼 旬魚荒汁	
デザート	本日のデザート	

彩 (ランチ デイナー)		¥7,500
先附	柿・梨・長芋の白酢和え 柚子	
吸物	きのこ仕立て カマス・胡麻豆腐 九条葱 七味	
造り	旬のもの 芽物一式	
強肴	蟹グラタン	
温物	和牛と茄子の旨煮 蕪 水辛子	
御食事	【下記の中より1品お選びください】 炊込御飯 穴子飯 秋刀魚御飯 おまかせ鮓5貫	+ ¥0 + ¥900 + ¥900 + ¥1,600
デザート	季節のデザート	

新)冬先取り贅沢三味コース(ランチ デイナー※要予約)		¥12,800
先附	一、鮫鱈煮凍り	
	一、唐墨大根	
造り	カワハギ・寒平目・あわび茸 肝醤油・土佐醤油	
焼物相盛り	一、広島産牡蠣 二貫 広島レモン 二、焼河豚	
油物	真子鰯と穴子の天麩羅	
温物	九絵鍋 野菜色々	
食事	蟹・イクラ丼 留椀	
デザート	本日のデザート	

会席単品		
酒菜/進肴	柿・梨・長芋の白酢和え 柚子	¥1,500
Appetizers	秋茄子オランダ煮 雲丹 長芋 銀杏 山葵	¥2,200
	小鯛南蛮漬け	¥900
	和牛サラダ	¥2,700
	中トロ鮓炙りサラダ	¥3,200
	クリームチーズ 酒盗添え	¥600
	もずく ころろ 青味	¥600
	ほよこのわた	¥800
	旬魚の葉わさび和え	¥900
	煮穴子炙り	¥2,400
	トロ炙り	¥3,000
	本日の酢の物	¥1,700-

吸物	きのこ仕立て カマス・胡麻豆腐 九条葱 七味	¥2,200
Soup	土瓶蒸し 羽太 胡麻豆腐 大黒占地 酢橘	¥2,800

御造り	御造り 三種盛り合せ	¥1,800-
Sashimi	御造り 五種盛り合せ	¥2,800-
	本日の薄造り	¥3,000-

焼物	伊勢海老(※要予約)	¥10,200
Grilled Dish	銀鱈西京焼	¥2,200
	車海老塩焼 (35g)1尾	¥2,000
	鮑(大)(※要予約)	¥10,200

温物	九絵柚香煮 丸大根 黒七味	¥2,800
Warm Dish	和牛と茄子の旨煮 蕪玉鮓 水辛子	¥2,800

油物	野菜の天婦羅	¥1,600
Tempura	穴子の天婦羅	¥2,200
	才巻海老と野菜の天婦羅	¥3,000
	才巻海老の天婦羅	¥2,200
	たらば蟹の天婦羅	¥4,000

御食事	蟹雑炊	¥2,100
Rice/Noodles	茶蕎麦(冷/温)	¥1,600
	うどん(冷/温)	¥1,600
	炊込み御飯セット	¥1,400
	白御飯セット	¥900
	お茶漬(海苔茶 または 梅茶)	¥1,100

鉄板単品		
お魚	焼き鮑 (大)(※要予約)	¥10,200
Seafood	伊勢海老ソテー(1尾)(※要予約)	¥10,200
	オマール海老 (1尾)	¥6,500
	焼きホタテ貝(1貫)	¥700

お肉	和牛100g~(10g単位増量をお受けいたします。)	
Wagyu Beef	A3サーロイン100g ¥6,000 10g増量でプラス¥600	
	A3フィレ100g ¥7,100 10g増量でプラス¥700	
	A5サーロイン100g ¥8,100 10g増量でプラス¥800	
	A5フィレ100g ¥9,100 10g増量でプラス¥900	

スープ	蓮根と生姜のコンソメスープ	¥600
Soup	牛蒡のポタージュ	¥800

オードブル	ガーリックトースト(温) 3枚	¥300
Appetizers	カリフラワーのブランマンジェ	¥1,300
	キャビア(50g)	¥9,800
	本日のおすすめ焼き野菜	¥1,200
	シーザーサラダ カラスミ添え	¥1,700
	舌平目のソテー 黒七味のブルノワゼット	¥1,600

食事	梅ちりめん炒御飯 留椀 香の物	¥1,100
Rice Set	ガーリックライス 留椀 香の物	¥1,100
	蟹鮓かけ炒飯 留椀 香の物	¥1,400
	御茶漬 海苔茶 香の物	¥1,100
	御茶漬 梅茶 香の物	¥1,100
	季節の炊き込御飯 留椀 香の物	¥1,400
	白御飯 留椀 香の物	¥900

※お食事に制限がある場合 もしくは アレルギーのあるお客様はお申し付けください。
 ※料金には税金 サービス料10%が含まれております。
 ※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。
 ※広島産のお米のみを使用しております。