


霜月 令和2年11月	広島和牛 サーロインステーキ付プラン	広島県産牡蠣堪能コース 殻付焼き牡蠣&牡蠣フライ& 牡蠣入り茶碗蒸し付プラン
食前酒	蜜柑酒	蜜柑酒
前 菜	長芋のサラダ	長芋のサラダ
造 里	鰯 鮪	鰯
洋 皿	広島和牛サーロインステーキ	(煮物) 柚子味噌大根
焼 物	鮭ちゃんちゃん焼き風	殻付焼き牡蠣
揚 物	牡蠣磯辺揚げ 貝柱搔き揚げ	牡蠣フライ
蒸 物	自家製舞茸入り茶碗蒸し	牡蠣入り茶碗蒸し
焜 炉	安芸高田市産赤鶏と芹の小鍋	安芸高田市産赤鶏と芹の小鍋
留 椀	自家製滑子と自家製豆腐のお吸い物	自家製滑子と自家製豆腐のお吸い物
食 事	桑田米	桑田米
香の物	取り合わせ	取り合わせ
デザート	完熟柿プリン	完熟柿プリン

霜月 令和2年11月	お肉もお魚も！ 鰯(ぶり)のお造りとしゃぶしゃぶ 広島和牛ももステーキ付コース	安芸高田ジビエ満喫コース 猪・鹿・安芸高田赤鶏のグリル& 猪竜田揚げ&猪鍋付プラン
食前酒	蜜柑酒	蜜柑酒
前 菜	長芋のサラダ	長芋のサラダ
造 里	鰯	鰯 鮪
洋 皿	広島和牛ももステーキ	(煮物) 柚子味噌大根
焼 物	鮭ちゃんちゃん焼き風	猪・鹿・赤鶏のジビエグリル
揚 物	牡蠣磯辺揚げ 貝柱搔き揚げ	猪竜田揚げ
蒸 物	自家製舞茸入り茶碗蒸し	自家製舞茸入り茶碗蒸し
焜 炉	鰯のしゃぶしゃぶ	猪鍋
留 椀	自家製滑子と自家製豆腐のお吸い物	自家製滑子と自家製豆腐のお吸い物
食 事	桑田米	桑田米
香の物	取り合わせ	取り合わせ
デザート	完熟柿プリン	完熟柿プリン

霜月 令和2年11月	安芸高田ジビエコース 猪・鹿・安芸高田赤鶏のグリル& 猪竜田揚げプラン	季節の和会席コース (通常プラン)
食前酒	蜜柑酒	蜜柑酒
前 菜	長芋のサラダ	長芋のサラダ
造 里	鰯 鮪	鰯 鮪
洋 皿	-	-
焼 物	猪・鹿・赤鶏のジビエグリル	鮭ちゃんちゃん焼き風
揚 物	猪竜田揚げ	牡蠣磯辺揚げ 貝柱搔き揚げ
蒸 物	自家製舞茸入り茶碗蒸し	自家製舞茸入り茶碗蒸し
焜 炉	安芸高田市産赤鶏と芹の小鍋	安芸高田市産赤鶏と芹の小鍋
留 椀	自家製滑子と自家製豆腐のお吸い物	自家製滑子と自家製豆腐のお吸い物
食 事	桑田米	桑田米
香の物	取り合わせ	取り合わせ
デザート	完熟柿プリン	完熟柿プリン

師走 令和2年12月	広島和牛 サーロインステーキ付プラン	広島県産牡蠣堪能コース 殻付焼き牡蠣&牡蠣フライ& 牡蠣入り茶碗蒸し付プラン
食前酒	柚子酒	柚子酒
前 菜	野菜盛り合わせ	野菜盛り合わせ
造 里	鰯 鯛	鰯 鯛
洋 皿	広島和牛サーロインステーキ	(煮物) 柚子味噌大根
焼 物	寒鰯柚庵焼き	殻付焼き牡蠣
揚 物	牡蠣天婦羅	牡蠣天婦羅
蒸 物	茶碗蒸し	茶碗蒸し
焜 炉	もつ鍋	牡蠣鍋
留 椀	蟹真丈玉子仕立て	蟹真丈玉子仕立て
食 事	桑田米	桑田米
香の物	取り合わせ	取り合わせ
デザート	金柑ゼリー	金柑ゼリー

師走 令和2年12月	お肉もお魚も！ 鰯(ぶり)のお造りとしゃぶしゃぶ 広島和牛ももステーキ付コース	安芸高田ジビエ満喫コース 猪・鹿・安芸高田赤鶏のグリル& 猪竜田揚げ&猪鍋付プラン
食前酒	柚子酒	柚子酒
前 菜	野菜盛り合わせ	野菜盛り合わせ
造 里	鰯 鯛 鮪	鰯 鯛
洋 皿	広島和牛ももステーキ	(煮物) 柚子味噌大根
焼 物	寒鰯柚庵焼き	猪・鹿・赤鶏のジビエグリル
揚 物	牡蠣天婦羅	猪竜田揚げ
蒸 物	茶碗蒸し	茶碗蒸し
焜 炉	鰯のしゃぶしゃぶ	猪鍋
留 椀	蟹真丈玉子仕立て	蟹真丈玉子仕立て
食 事	桑田米	桑田米
香の物	取り合わせ	取り合わせ
デザート	金柑ゼリー	金柑ゼリー

師走 令和2年12月	安芸高田ジビエコース 猪・鹿・安芸高田赤鶏のグリル& 猪竜田揚げプラン	季節の和会席コース (通常プラン) 
食前酒	柚子酒	柚子酒
前 菜	野菜盛り合わせ	野菜盛り合わせ
造 里	鰯 鯛	鰯 鯛
洋 皿	-	-
焼 物	猪・鹿・赤鶏のジビエグリル	寒鰯柚庵焼き
揚 物	猪竜田揚げ	牡蠣天婦羅
蒸 物	茶碗蒸し	茶碗蒸し
焜 炉	もつ鍋	もつ鍋
留 椀	蟹真丈玉子仕立て	蟹真丈玉子仕立て
食 事	桑田米	桑田米
香の物	取り合わせ	取り合わせ
デザート	金柑ゼリー	金柑ゼリー

<p>睦月 令和3年1月</p>	<p>広島和牛 サーロインステーキ付プラン</p>	<p>広島県産牡蠣堪能コース 殻付焼き牡蠣&牡蠣フライ& 牡蠣入り茶碗蒸し付プラン</p>
食前酒	苺酒	苺酒
先付	自家製豆腐と芹の白和え	自家製豆腐と芹の白和え
造里	鯛 鮪	鯛 鮪
煮物	鰯大根	鰯大根
洋皿	広島和牛サーロインステーキ	真鯛のポワレ 法蓮草ソース
焼物	寒鰯照り焼き	殻付焼き牡蠣
揚物	里芋 蓮根 牛蒡の唐揚げ 鶏そぼろ餡	牡蠣フライ
蒸物	茶碗蒸し	牡蠣入り茶碗蒸し
焜炉	健康咲鶏水炊き風	健康咲鶏水炊き風
留椀	蛤 葉三つ葉 柚子	蛤 葉三つ葉 柚子
食事	桑田米	桑田米
香の物	取り合わせ	取り合わせ
デザート	クリームブリュレ	クリームブリュレ

睦月 令和3年1月	お肉もお魚も！ 鰯(ぶり)のお造りとしゃぶしゃぶ 広島和牛ももステーキ付コース	安芸高田ジビエ満喫コース 猪・鹿・安芸高田赤鶏のグリル& 猪竜田揚げ&猪鍋付プラン
食前酒	苺酒	苺酒
先付	自家製豆腐と芹の白和え	自家製豆腐と芹の白和え
造里	鰯 鯛 鮪	鯛 鮪
煮物	鰯大根	鰯大根
洋皿	広島和牛ももステーキ	真鯛のポワレ 法蓮草ソース
焼物	寒鰯照り焼き	猪・鹿・赤鶏のジビエグリル
揚物	里芋 蓮根 牛蒡の唐揚げ 鶏そぼろ餡	猪竜田揚げ
蒸物	茶碗蒸し	茶碗蒸し
焜炉	鰯のしゃぶしゃぶ	猪鍋
留椀	蛤 葉三つ葉 柚子	蛤 葉三つ葉 柚子
食事	桑田米	桑田米
香の物	取り合わせ	取り合わせ
デザート	クリームブリュレ	クリームブリュレ

<p>睦月 令和3年1月</p>	<p>安芸高田ジビエコース 猪・鹿・安芸高田赤鶏のグリル& 猪竜田揚げプラン</p>	<p>季節の和会席コース (通常プラン)</p>
食前酒	苺酒	苺酒
先付	自家製豆腐と芹の白和え	自家製豆腐と芹の白和え
造里	鯛 鮪	鯛 鮪
煮物	鰯大根	鰯大根
洋皿	-	-
焼物	猪・鹿・赤鶏のジビエグリル	寒鰯照り焼き
揚物	猪竜田揚げ	里芋 蓮根 牛蒡の唐揚げ 鶏そぼろ餡
蒸物	茶碗蒸し	茶碗蒸し
焜炉	健康咲鶏水炊き風	健康咲鶏水炊き風
留椀	蛤 葉三つ葉 柚子	蛤 葉三つ葉 柚子
食事	桑田米	桑田米
香の物	取り合わせ	取り合わせ
デザート	クリームブリュレ	クリームブリュレ