おすすめ花かご膳

HANAKAGO (in flower basket style) Set

釜飯は炊き上がりまでに
約30分お時間を
いただきます。

It takes about 30 minutes
to cook Kamameshi.

セットドリンク

プラス350円(税込)で
食後にドリンクはいかがですか？

Set Drink
+350yen(incl. tax)

- ●ブレンドコーヒー
  Coffee
- ●アイスコーヒー
  Iced Coffee
- ●レモンティ
  (ホット・アイス)
  Tea with Lemon
  (Hot or Ice)
- ●ミルクティ
  (ホット・アイス)
  Tea with Milk
  (Hot or Ice)

花かご釜飯御膳 Hanakago Kamameshi (Kettle Rice) Set

釜飯(穴子・牡蠣のどちらかをお選びください。) 籠膳：お造り二種・天ぷら・小鉢三品・サラダ・茶碗蒸し・味噌汁・漬物

3,680 円(税込)

花かご御膳 Hanakago Set

お造り・天ぷら・本日のおかず三品・サラダ・茶碗蒸し・味噌汁
白ご飯・漬物

2,380 円(税込)

花かご御膳 穴子飯

Hanakago Set with Conger Eel Rice

お造り・天ぷら・本日のおかず三品・穴子飯・サラダ・茶碗蒸し
味噌汁・漬物

2,980 円(税込)

※仕入の都合により内容が替わる場合がございます。　※本メニューの価格は、「全て税込表示」となっております。

ホテル名物釜飯
Kamameshi (Kettle Rice)

釜飯は炊き上がりまでに
約30分お時間を
いただきます。

It takes about 30 minutes
to cook Kamameshi.

ホテルの
おすすめ!!

餅米が入ってさらに美味しくなりました。
ふっくらもちもち炊きたての本格釜飯です。

おすすめ牡蠣釜飯

牡蠣釜飯御膳 Oyster Kamameshi Set 2,980 円(税込)

牡蠣釜飯・お造り・牡蠣のおろしポン酢・牡蠣フライ・小鉢・茶碗蒸し・味噌汁・漬物

穴子釜飯御膳 Conger Eel Kamameshi Set 3,680 円(税込)

穴子釜飯・お造り・牡蠣と穴子の天ぷら・小鉢・茶碗蒸し・味噌汁・漬物

※仕入の都合により内容が替わる場合がございます。　※本メニューの価格は、「全て税込表示」となっております。

広島名物御膳
Hiroshima Specialty Set

セットドリンク

プラス350円(税込)で食後にドリンクはいかがですか？

Set Drink ＋350yen(incl. tax)

- ●ブレンドコーヒー　Coffee
- ●アイスコーヒー　Iced Coffee
- ●レモンティ(ホット・アイス)
  Tea with Lemon (Hot or Ice)
- ●ミルクティ(ホット・アイス)
  Tea with Milk (Hot or Ice)

牡蠣フライ御膳　1,980 円(税込)

Fried Oyster Set

牡蠣フライ・お造り・小鉢・サラダ・ご飯・味噌汁・漬物

極上のやわらかな広島県産霜降り和牛を、秘伝の割下でお愉しみください。

広島和牛のすき焼き御膳　3,780 円(税込)

Sukiyaki Set

広島和牛のすき焼き・お造り・小鉢・茶碗蒸し・ご飯・味噌汁・漬物

牡蠣御膳　Oyster Set　2,980 円(税込)

牡蠣の三種盛り(ガーリックオイル漬け・燻製・おろしポン酢)・牡蠣の天ぷら
小鉢・牡蠣飯・茶碗蒸し・味噌汁・漬物

広島名物の牡蠣、穴子、鯛や広島牛を使用したおすすめのメニューです。

清盛(きよもり)御膳　Kiyomori Set　4,990 円(税込)

牡蠣と穴子の天ぷら・広島牛と茄子のバター陶板焼き・お造り
鯛のかぶと煮・穴子飯・茶碗蒸し・味噌汁・漬物

穴子御膳　Conger Eel Set　2,980 円(税込)

お造り・牡蠣と穴子の天ぷら・小鉢・穴子飯・茶碗蒸し・味噌汁・漬物

※仕入の都合により内容が替わる場合がございます。　※本メニューの価格は、「全て税込表示」となっております。

こんがり焼いた黒鯛のほぐし身を特製だし汁でお刺身・天ぷらとご一緒にお召し上がりください。

瀬戸の黒鯛めし御膳〈ほぐし身〉 2,880 円(税込)

Rice with Cooked Black Porgy with Broth Set

瀬戸の黒鯛めし〈ほぐし身〉・お造り・牡蠣と穴子の天ぷら　小鉢・とろろ・漬物

瀬戸の黒鯛めし〈ほぐし身〉
二度楽しめる美味しい お召し上がり方

一膳目 とろろ黒鯛めしとして ご飯と一緒に

ご飯に黒鯛・薬味を半分ずつ のせ、とろろと
醤油をかけて お召し上がりください。

二膳目 お茶漬けとして

残りの黒鯛・薬味をのせ、火にかけて温めたおだしを
注ぎ、お召し上がりください。

※急須の空だきにご注意ください。

Rice with cooked Black Porgy with broth set
The way to enjoy the meal in two ways

・First cup of rice
" As a Black Porgy rice with grated yam"
Put the Black Porgy, and condiments onto the rice and pour the grated yam with soy sauce at last.

・Second cup of rice
" As a Ochazuke (Rice with soup stock)"
Put the Black Porgy and condiments onto the rice and pour the heated broth in it.

CAUTION : PLEASE DO NOT HEAT THE EMPTY POT.

牡蠣三昧御膳 3,980 円(税込)

Oyster Special Set

牡蠣鍋・牡蠣の天ぷら・牡蠣の三種盛り(ガーリックオイル漬け・おろしポン酢・燻製)
小鉢・牡蠣飯・味噌汁・漬物

天ぷら刺身御膳 Tempura Sashimi Set

お造り・牡蠣と穴子の天ぷら・小鉢・茶碗蒸し・ご飯・味噌汁・漬物

1,980 円(税込)

重・丼 Jyu (served in a box) Don (served in a bowl)

宮島名物穴子をふっくら丁寧に
焼き上げた贅沢な穴子重です。

穴子重
Conger Eel Rice Box

穴子重・味噌汁・漬物

1,980 円(税込)

穴子をまるごと一本。
揚げたてあつあつ天丼です。

〈わたや特製〉穴子入り天丼
Tempura Rice Bowl

わたや特製穴子入り天丼・味噌汁・漬物

1,380 円(税込)

セットドリンク

プラス350円(税込)で
食後にドリンクはいかがですか?

Set Drink
+350yen(incl. tax)

- ●ブレンドコーヒー　Coffee
- ●アイスコーヒー　Iced Coffee
- ●レモンティ(ホット・アイス)
  Tea with Lemon
  (Hot or Ice)
- ●ミルクティ(ホット・アイス)
  Tea with Milk
  (Hot or Ice)

※仕入の都合により内容が替わる場合がございます。　※本メニューの価格は、「全て税込表示」となっております。

ホテルのおすすめ逸品

Seasonal Selections

瀬戸内産小いわし

穏やかな瀬戸内海で育った「小いわし」は
広島の郷土料理に使われる食材のひとつです。

瀬戸内産小いわし

新 小いわしのお造り 830円(税込)

Small Sardine Sashimi

瀬戸内産小いわし

小いわしの天ぷら 700円(税込)

Small Sardine Tempura

宮島名物穴子

夏が旬とされている穴子は
「梅雨穴子」「夏穴子」と呼ばれ、
脂が少なく淡泊なさっぱりとした味わいが特徴です。

宮島名物穴子

穴子の一本揚げ 700円(税込)

Fried Gonger Eel

炙った穴子が香ばしい、
甘めのタレとの相性も抜群で
箸がすすむ逸品です。

釜飯は炊き上がりまでに
約30分お時間をいただきます。

It takes about 30 minutes
to cook Kamameshi.

宮島名物穴子

穴子釜飯 1,250円(税込)

Conger Eel Kamameshi
(rice cooked in iron pot)

茶屋わたや逸品

レモンの香りと餃子の香ばしさが
くせになる美味しさ!

広島県産レモン

広島レモンの揚げ餃子

Lemon Gyoza (Dumplings)

650円(税込)

広島県産牡蠣

牡蠣の天ぷら

Oyster Tempura

820円(税込)

ふわっとやさしい味わい。
とろろとご一緒にどうぞ。

揚げ出し豆腐 600円(税込)

Fried Tofu served in broth

※本メニューの価格は、「全て税込表示」となっております。 ※Note:Listed prices include tax.

すぐ出る
Appetizer

枝付き枝豆
Edamame
450円(税込)

なすの浅漬け
Eggplant Pickles
450円(税込)

いかの塩辛
Ika-shiokara
(Fermented Sguid Guts)
450円(税込)

お造り Sashimi

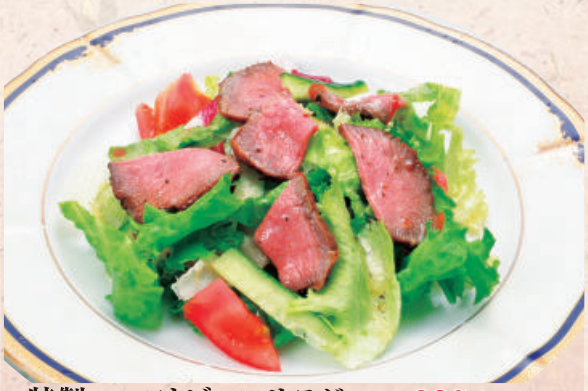
日替わりお造り5種盛り《厳島》
Daily special 5 Sashimi Assortment
<Itsukushima>
1,680円(税込)

鯛のお造り
Sea Bream Sashimi
880円(税込)

日替わりお造り3種盛り《紅葉》
Daily special 3 Sashimi Assortment
<Momiji>
1,050円(税込)

ひらまさのお造り
Yellowtail Amberjack Sashimi
880円(税込)

サラダ Salad



特製ローストビーフサラダ
Roast Beef Salad
920円(税込)

豆腐サラダ
Tofu Salad
800円(税込)

海鮮サラダ
Seafood Salad
980円(税込)

揚げ物 Fries

健康にも良いヘルシーキャノーラ油でサックリ揚げました。

特選 天ぷら盛り合わせ
(牡蠣・穴子・海老・かぼちゃ・ししとう)
Special Tempura Assortment
(Oyster, Conger Eel, Shrimp, Kabocha Pumpkin and Green Pepper)
1,320円(税込)

小いわしの天ぷら
Small Sardine Tempura
700円(税込)

鶏の唐揚げ
Fried Chicken
680円(税込)

穴子の一本揚げ Fried Conger Eel
700円(税込)

揚げじゃが
French Fries
450円(税込)

ごぼうチップス
Burdock Chips
450円(税込)

※本メニューの価格は、「全て税込表示」となっております。

ホテルの逸品

House Specialty

豊かな風味、なめらかな口どけ、深いコクと甘い旨味が特長の広島和牛をお愉しみください。

秘伝の割下で極上の霜降り和牛を贅沢に。

広島県産和牛

広島和牛のすき焼き 1,680円(税込)

Hiroshima Beef Sukiyaki

チキン南蛮

Chicken marinated in Vinegar with Tartar Sauce

700円(税込)

脂肪が少なく、やわらかな広島和牛。

広島県産和牛

広島和牛の陶板焼き

Grilled Hiroshima Beef on Ceramic Plate

1,680円(税込)

広島県産レモン

広島レモンの揚げ餃子

Lemon Gyoza (Dumplings)

650円(税込)

瀬戸内産

鯛のかぶと煮

Stewed Sea Bream Head

1,250円(税込)

広島名物牡蠣

Hiroshima Specialty: Oyster

ミネラルが豊富な大粒の牡蠣。ぷりっとした身で濃厚な味わいが楽しめます。

身が大きく旨味たっぷりの広島県産の牡蠣をさくさくのフライで。

広島県産

牡蠣フライ 1,280円(税込)

Deep-fried Oysters

広島県産

牡蠣の3種盛り 970円(税込)

(ガーリックオイル漬け・おろしポン酢・燻製)

Oyster Trio (Steamed Oysters with Garlic Oil,Grated Daikon and Ponzu, and Smoked Oyster)

広島県産

牡蠣のおろしポン酢

Oyster with grated Daikon Radish and Ponzu sauce

970円(税込)

赤ワインに合う

広島県産

牡蠣の燻製(くんせい)オリーブオイル漬け 970円(税込)

Smoked Oyster in Olive Oil (3pcs)

白ワインに合う

広島県産

牡蠣のガーリックオイル漬け 970円(税込)

Steamed Oyster with Garlic Oil (3pcs)

広島県産

牡蠣の柚子胡椒バター焼き

Sautéed Oyster with Yuzu Pepper and Butter 980円(税込)

外はカリカリ、中はふわっと。牡蠣がお口の中で広がります。

広島県産

牡蠣の天ぷら 820円(税込)

Oyster Tempura

※本メニューの価格は、「全て税込表示」となっております。

釜めし

Kamameshi (Kettle Rice)

大粒でぷりぷり、旨味たっぷりの牡蠣です。
Big Oysters with plump and rich taste.

広島県産
牡蠣釜飯 1,380円(税込)
Oyster Kamameshi
(rice cooked in iron pot)

ホテルのおすすめ!!

餅米が入ってさらに美味しくなりました。
ふっくらもちもち炊きたての本格釜飯です。
牡蠣・穴子のどちらかをお選びください。

ふっくらとした穴子を釜飯でどうぞ。
Enjoy fluffy Conger eel in Kamameshi.

宮島名物穴子
穴子釜飯 1,250円(税込)
Conger Eel Kamameshi
(rice cooked in iron pot)

食後の〆

瀬戸内産
瀬戸の黒鯛茶漬け〈ほぐし身〉680円(税込)
Rice with Cooked Black Porgy with Broth

季節の茶碗蒸し 420円(税込)
Seasonal Steamed Egg Custard

おむすび 360円(税込)
Rice Ball

白ご飯 220円(税込)
Rice

※本メニューの価格は、「全て税込表示」となっております。

童 わらべ Kid's Menu

おこさま膳 Kid's Meal

卵 乳 小麦 海老 大豆

980 円(税込)

特製ハンバーグ・おこさまさんぞくむすび・たまごやき・えびフライ・唐揚げ・ポテトサラダ・えだまめ・プチトマト・デザート
Hamburg Steak, Rice Ball, Japanese Rolled Omelette, Deep Fried Shrimp, Fried Chicken, Potato Salad, Edamame, Cherry Tomato and Dessert

おこさまおじやうどん

おこさまおじやうどん

A Porridge of Rice and Udon for Kid's

小麦

420 円(税込)

おこさまうどん

Kid's Udon

卵 小麦

320 円(税込)

アレルゲンの表示について

「卵・乳・小麦・海老・大豆」を含む食材を使用したメニューには、次のマークを表示しています。

卵 乳 小麦 海老 大豆

※キッチン内の通常調理器具で調理し、店内で洗浄した食器に盛り付けしています。
※揚げ物は、同じフライヤーで揚げています。
※アレルギー症状の重篤なお子様、過敏なお子様はご注意ください。
※うどんは、そばと同じ釜でゆがいております。アレルギーの方はお申し付けください。

※仕入の都合により内容が替わる場合がございます。　※本メニューの価格は、「全て税込表示」となっております。

Desserts

ドリンクセット プラス350円(税込)でセットできます
Set Drink +350 yen (incl. tax)

- ブレンドコーヒー Coffee
- アイスコーヒー Iced Coffee
- レモンティ(ホット・アイス) Tea with Lemon(Hot/Ice)
- ミルクティ(ホット・アイス) Tea with Milk(Hot/Ice)
- オレンジジュース Orange Juice
- ウーロン茶 Oolong Tea

まるごとすりおろした
にんじんケーキと季節のジェラート
Carrot Cake with Season's Gelato
490円(税込)

抹茶ケーキと季節のジェラート
Green Tea Cake with Season's Gelato
570円(税込)

黒蜜で食べるわらび餅
Warabi Mochi (Japanese sweet made from starch, water and sugar.
380円(税込)

無花果の甘酸っぱさを活かし、
ふんわりなめらかに仕上げた逸品です。

Miyajima An to Cheese
Cheese Cake with bean jam

わたやの宮島アントチーズ
Wataya's Original Cheese Cake with Bean Paste "An to Cheese"
380円(税込)

ミルクジェラート
Milk Gelato
460円(税込)

抹茶ジェラート
Green Tea Gelato
460円(税込)

夏のおすすめ御膳

季節の天ぷらを添えた、涼やかなざる麺。

天ざる御膳【そば/うどん】

Zaru-style Chilled Udon or Soba with Assorted Tempura

1,500円(税込)

◇ざるそば/ざるうどん ◇天ぷらの盛り合わせ
◇ご飯 ◇小鉢 ◇漬物

Zaru-style Chilled Udon or Soba/ Assorted Tempura/ Rice/ Side Dish/ Pickles

旬の逸品もご一緒にいかがですか？

穏やかな瀬戸内海で育った
小いわしはお刺身がおすすめです!

瀬戸内産小いわし

新 小いわしのお造り 830円(税込)

Small Sardine Sashimi

ふっくらした穴子をカラッと天ぷらに
是非お楽しみください。

宮島名物穴子

穴子一本揚げ 700円(税込)

Fried Conger Eel

※仕入の都合により内容が替わる場合がございます。 ※本メニューの価格は、「全て税込表示」となっております。
※うどんは、そばと同じ釜でゆがいております。アレルギーの方はお申し付けください。
There is a possibility of change by purchasing situation. Note: Listed prices include tax.
Food Allergy Notice: Udon noodles contain wheat. Soba noodles contain buckwheat flour.
Please note that both udon and soba are prepared in the same pots.