

# 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.

広島県産牡蠣 宮島名物穴子

## 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

3,580円(税込)



宮島名物穴子

## 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

2,280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)



# 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



広島県産牡蠣

### 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



広島県産牡蠣 宮島名物穴子

### 穴子釜飯御膳 Conger Eel Kamameshi Set

3,580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)



広島県産牡蠣

## 牡蠣フライ御膳 Fried Oyster Set

1,980円(税込)

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てください。



広島県産和牛

## 広島和牛のすき焼き御膳 3,680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



広島県産牡蠣

## 牡蠣御膳 Oyster Set 2,780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。



広島県産牡蠣 宮島名物穴子

## きよもり 清盛御膳 Kiyomori Set 4,880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



広島県産牡蠣 宮島名物穴子

## 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

こんがり焼いた黒鯛のほぐし身の特製だし汁でお刺身・天ぷらと一緒に召し上がりください。



瀬戸内名物黒鯛 広島県産牡蠣 宮島名物穴子

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.



## 瀬戸の黒鯛めし御膳 〈ほぐし身〉 2,780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



広島県産牡蠣

## 牡蠣三味御膳 Oyster Special Set

3,980円(税込)

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



広島県産牡蠣 宮島名物穴子

## 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。

穴子をまるごと一本。  
揚げたてあつあつ天丼です。



宮島名物穴子

## 穴子重 Conger Eel Rice Box

穴子重・味噌汁・漬物

1,980円(税込)



宮島名物穴子

## 〈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

1,280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変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

ご利用時間

17:00~22:00 (L.O 21:30)

旨味たっぷり、今が旬のあさりと筍の釜飯は春おすすめの逸品です。  
牡蠣釜飯・穴子釜飯もございます。

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.



**新** あさりと筍の釜飯 1,100円(税込)  
Clams and Takenoko (Bamboo Shoots) Kamameshi



肉厚でふっくら、旨味が強く濃厚な味わいです。

廿日市市大野産

**新** 手掘りあさりの酒蒸し  
Sake-Steamed Clams

**新** 手掘りあさりのバター焼き  
Grilled Clams with Butter

各 750円(税込)



旬のたけのこを  
サクッと天ぷらでお召上がりください。

**新** 筍の天ぷら

Takenoko (Bamboo Shoots) Tempura

550円(税込)



ふりふりの牡蠣をアツアツの陶板でどうぞ。

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)



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)



外はカリッと中はふわふわ。こだわりの特製のだしでどうぞ。

**新** 揚げ出し豆腐

Fried Tofu served in broth

500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。  
※Note: Listed prices include tax

## ご利用時間

17:00~22:00 (L.O 21:30)

# すぐ出る

## Appetizer



枝付き枝豆  
Edamame

450円(税込)



辛子

なすの浅漬  
Eggplant Pickles

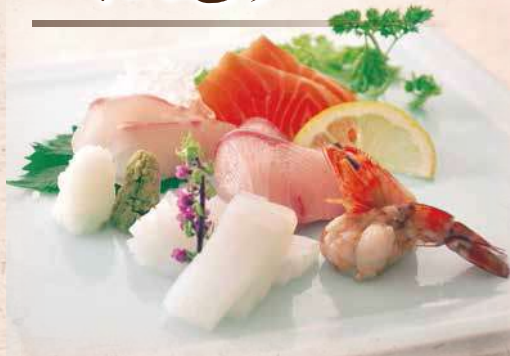
450円(税込)



いかの塩辛  
Ika-shiokara  
(Fermented Squid 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)



瀬戸内産  
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)



かんばちのお造り 880円(税込)  
Great Amberjack Sashimi

# 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 980円(税込)  
Seafood Salad

# 揚げ物 Fries

健康にも良いヘルシーキャノーラ油でサクッと揚げました。



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)



瀬戸内産  
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)



宮島名物穴子  
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楽しみください。

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



ご利用時間  
17:00~22:00 (L.O 21:30)

チキン南蛮 700円(税込)  
Chicken marinated in Vinegar  
with Tartar Sauce

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  
Deep-fried Oysters

1,200円(税込)



広島県産

牡蠣の3種盛り 920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

牡蠣の燻製オリーブ  
オイル漬け 920円(税込)  
Smoked Oyster in Olive 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)



広島県産

牡蠣のおろしポン酢  
Oyster with grated Daikon Radish  
and Ponzu sauce  
920円(税込)



広島県産

牡蠣のガーリック  
オイル漬け 920円(税込)  
Steamed Oyster with Garlic Oil (3pcs)



広島県産

牡蠣の天ぷら 820円(税込)  
Oyster Tempura

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。

※本メニューの価格は、「全て税込表示」となっております。

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.

ご利用時間

17:00~22:00 (L.O 21:30)

# 釜めし

Kamameshi (Kettle Rice)



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)

## 食後のみ



瀬戸内産

瀬戸の黒鯛茶漬(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

おこさま  
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・たまご焼き・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)

### アレルギーの表示について

「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。

# 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



手づくり

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)**



手づくり 北海道産黒豆

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)**



温 冷

白玉ぜんざい  
 Zenzai (red bean soup) with Sticky Rice Balls **550円(税込)**



広島県産きなこ

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



抹茶ジェラート  
 Green Tea Gelato **460円(税込)**  
 ミルクジェラートにも変更できます。



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 paste

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

## テイクアウトメニュー お持ち帰り・ご贈答にどうぞ

自家製パウンドケーキ



にんじんケーキ  
 Carrot Cake **950円(税込)**



北海道産黒豆  
 抹茶ケーキ  
 Green Tea Cake **1,350円(税込)**



わたやの宮島  
 アントチーズ  
 Wataya's Original Cheese Cake with  
 Bean Paste "An to Cheese"  
 アントチーズオリジナルデザインのパッケージは、  
 可愛らしく、高級感があり、贈答用にピッタリ!  
 ぜひ一度お求めください。  
**1,080円(税込)**

1つ 320円(税込) からでもお持ち帰りいただけます

※本メニューの価格は、「全て税込表示」となっております。