

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

3,680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)



宮島名物穴子

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

3,680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。

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(inkl. 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、秘伝の割下でお楽しみください。



広島県産和牛

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



広島県産牡蠣

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・煙製・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 4,990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



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・薬味のをせ、火にかけて温めたおだしを注ぎ、お召し上がりください。

※空鍋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.



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井です。



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〉穴子入り天井
Tempura Rice Bowl

わたや特製穴子入り天井・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

今が旬の初鯉に手づくりねぎソースやレモンなどを付けてお楽しみください。お酒のおつまみにもおすすめです。



ホテル自慢
手づくりねぎソース。
ねぎ好きには
たまらない！

はつがつお **新** 初鯉のたたき ねぎソース

Seard Bonito with Green Onion Sauce **880円(税込)**



肉厚でふっくら、旨味が強く濃厚な味わいです。

新 手掘りあさりのバター焼き

Grilled Clams with Butter

新 手掘りあさりの酒蒸し **各 750円(税込)**

Sake-Steamed Clams



広島県産牡蠣 ぶりぶりの牡蠣をアツアツの陶板でどうぞ。

牡蠣の柚子胡椒 **新** バター焼き **980円(税込)**

Sautéed Oyster with Yuzu Pepper and Butter



旬の筍をサクッと天ぷらでお召し上がりください。

新 たけのこ 筍の天ぷら **550円(税込)**

Takenoko(Bamboo Shoots) Tempura



揚げ出し豆腐

Fried Tofu served in broth

500円(税込)

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.

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。



新 たけのこ あさりと筍の釜飯

Clams and Takenoko(Bamboo Shoots) Kamameshi

1,100円(税込)

牡蠣釜飯・穴子釜飯もごさいます。

すぐ出る

Appetizer



枝付き枝豆
Edamame

450円(税込)



辛子

なすの浅漬け
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)



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)



揚げじゃが
French Fries

450円(税込)



ごぼうチップス
Burdock Chips

450円(税込)



宮島名物穴子

穴子の一本揚げ

Fried Conger Eel

700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)



瀬戸内産

鯛のかぶと煮
Stewed Sea Bream Head

1,250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)



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)



広島県産

牡蠣の燻製オリーブ
オイル漬け 970円(税込)
Smoked Oyster in Olive Oil (3pcs)



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

牡蠣フライ 1,280円(税込)
Deep-fried Oysters



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。

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.

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 380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

わらん
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
- レモンティ(ホット・アイス) Tea with Lemon(Hot/Ice)
- オレンジジュース Orange Juice
- アイスコーヒー Iced Coffee
- ミルクティ(ホット・アイス) Tea with Milk(Hot/Ice)
- 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)

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。

Miyama
An to Cheese
Cheese Cake with Bean Paste



きなこたっぷりのもちもちのわらび餅。
黒蜜をかけてお召し上がりください。

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)



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)**