おすすめ花かごランチ

HANAKAGO (in flower basket style) Lunch



ランチドリンク

プラス **220**円(稅込)で 食後にドリンクはいかがですか?

Set Drink



- ●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)

花かごレディースランチ

Hanakago Set Plus

2,980 円(税込)

お造り・天ぷら・本日のおかず三品・海鮮丼・サラダ・茶碗蒸し・味噌汁・漬物・ミニデザート・コーヒー



花かごランチ

1.880 円(税込)

Hanakago Set

お造り・天ぷら・本日のおかず三品・白ご飯・サラダ・茶碗蒸し 味噌汁・漬物

花かごランチ 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

2,680 円(稅込)



花かご釜飯ランチ

Hanakago Kamameshi (Kettle Rice) Lunch 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・本日のおかず三品・サラダ・茶碗蒸し 味噌汁・漬物

2,980 円(稅込)



ホテル名物釜飯

Kamameshi (Kettle Rice)

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。

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.

おすすめ牡蠣釜飯



牡蠣釜飯定食 Oyster Kamameshi Set

2,780 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(稅込)

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

ランチタイム限定 月~土 11:00~15:00

広島名物御膳

Hiroshima Specialty Set

ランチドリンク

プラス 220円(税込)で食後にドリンクはいかがですか?

Set Drink +220yen(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(稅込)

Fried Oyster Set

牡蠣フライ・お造り・小鉢・サラダ・ご飯・味噌汁・漬物



広島名物牡蠣の逸品料理を贅沢に。 お昼に丁度いいホテルおすすめの御膳です。

広島県産牡蠣

牡蠣御膳 2,880 P(稅込)

Oyster Set

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。



清盛御膳 Kiyomori Set

4,980 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(稅込)

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

ランチタイム限定 月~土 11:00~15:00



瀬戸の黒鯛めし定食〈ほぐし身〉 1,980 円(税込) Rice with Cooked Black Porgy with Broth Set 瀬戸の黒鯛めしくほぐし身〉・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。

ニ膳目 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.



和定食 Classic Japanese Set

お造り・季節のかき揚げ・小鉢・茶碗蒸し・とろろ・十八穀米・味噌汁・漬物 サラダ

1,380 円(稅込)



天ぷら刺身定食 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(稅込)

重•井 Jyu (served in a box) Don (served in a bowl)



穴子重 Conger Eel Rice Box 穴子重·味噌汁·漬物



〈わたや特製〉穴子入り天井 Tempura Rice Bowl わたや特製な子入り天井・味噌汁・清物

1,980 円(稅込) 1,380 円(稅込)

ランチドリンク

プラス 220円(稅込)で 食後にドリンクはいかがですか?

Set Drink +220yen(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)







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

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。

Desserts

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(稅込)



抹茶ケーキと季節のジェラート

Green Tea Cake with Season's Gelato

570円(稅込)

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。





黒蜜で食べるわらび餅

Warabi Mochi (Japanese sweet made from starch, water and sugar.

380円(稅込)



Wataya's Original Cheese Cake with Bean Paste "An to Cheese"

380 円(稅込)



ミルクジェラート Milk Gelato

460円(稅込)



抹茶ジェラート Green Tea Gelato

460円(稅込)

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

- ◇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

小いわしのお造り 830 円

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。



穴子一本揚げ 700円

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.