

ランチタイム 11:00~15:00 (日曜日・祝日を除く)

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(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)

数量
限定
Limited
Quantity

ミニデザート
コーヒー付き
with mini dessert
and coffee

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



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.

花かごランチ **1,780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

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 **2,580円(税込)**

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。

ランチタイム 11:00~15:00 (日曜日・祝日を除く)

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

牡蠣釜飯定食 Oyster Kamameshi Set

2,680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。

ランチタイム 11:00~15:00 (日曜日・祝日を除く)

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)



広島県産牡蠣

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



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

2,780円(税込)

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。



広島県産牡蠣

宮島名物穴子

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

ランチタイム 11:00~15:00 (日曜日・祝日を除く)



瀬戸内名物黒鯛 広島県産牡蠣 宮島名物穴子

瀬戸の黒鯛めし定食 〈ほぐし身〉 **1,880円(税込)**
Rice with Cooked Black Porgy with Broth Set

瀬戸の黒鯛めし〈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。

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。
※魚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.



十八穀米は
白ご飯に
変更できます。
Please choose from
white rice or
Eighteen grain rice

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

1,080円(税込)



広島県産牡蠣 宮島名物穴子

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

1,880円(税込)

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



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)

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)



おすすめ花かご膳

HANAKAGO (in flower basket style) Set

ランチタイム

11:00~15:00 (日曜日・祝日のみ)



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)



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)



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)

ランチタイム

11:00~15:00 (日曜日・祝日のみ)

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

広島名物 御膳

ランチタイム 11:00~15:00 (日曜日・祝日のみ)

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 **3,680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



瀬戸内名物黒鯛 広島県産牡蠣 宮島名物穴子



瀬戸の黒鯛めし定食〈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

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.



広島県産牡蠣

牡蠣三昧御膳
Oyster Special Set

3,980円(税込)

牡蠣鍋・牡蠣の天ぷら・牡蠣の三種盛り(ガーリックオイル揚げ・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)

※仕入の都合により内容が替わる場合がございます。

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)



※本メニューの価格は、「全て税込表示」となっております。

童

Kid's Menu
おこさん



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)**



やわらか白玉と小豆を
ご一緒にどうぞ。

温 冷

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



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 **380円(税込)**
Warabi Mochi (Japanese sweet made from starch, water and sugar).



抹茶ジェラート **460円(税込)**
Green Tea Gelato 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)**



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。