

# 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)

**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 2,580円(税込)**  
 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



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

# 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

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

瀬戸内産黒鯛をとろろ黒鯛めし、お茶漬けとして二度お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。

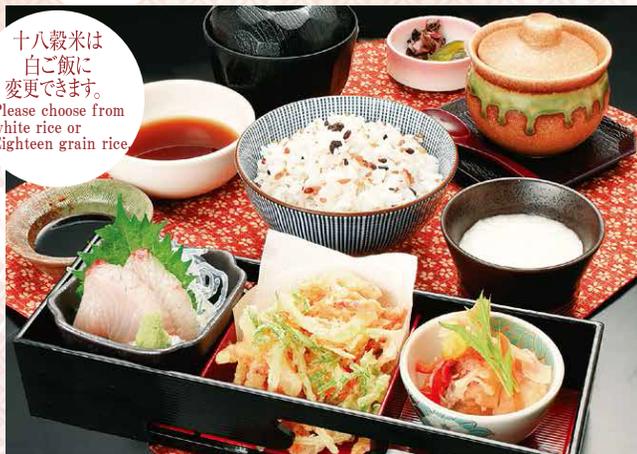
**二膳目** お茶漬けとして  
残りの黒鯛・薬味をのせ、火にかけて温めたおだしを  
注ぎ、お召し上がりください。  
※魚類の空きにご注意ください。



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)



# 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)**



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



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。  
An to Cheese  
Miyajima Cheese Cake with bean jam

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。

# 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、秘伝の割下でお楽しみください。



広島県産和牛

### 広島和牛のすき焼き御膳

#### Sukiyaki Set

3,680円(税込)

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

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・井

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。



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)

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

## 〈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

1,280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。 ※本メニューの価格は、「全て税込表示」となっております。

## 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)



# ホテルのおすすめ逸品

Seasonal Selections



ミネラルが豊富な大粒の広島県産牡蠣。  
ぶりっとした身で濃厚な味わいが楽しめます。牡蠣から  
出た美味しいだしと自家製の合わせ味噌でどうぞ。



広島県産牡蠣

## 広島牡蠣の土手鍋

Hiroshima Oyster Hot Pot with strong Miso (Dote-nabe)

1,480円(税込)

葱と生姜の風味と香りが効いたコラーゲンの鍋だし  
です。豚ロースや自家製ベーコンなどの具材を  
入れてお召し上がりください。



コラーゲンたっぷり!

新

## 豚ロースと自家製ベーコンの 葱生姜コラーゲン鍋

Green Onion and Ginger Collagen Hot Pot with Pork loin  
and Homemade Bacon

1,280円(税込)



ほんのりと甘味が  
あり、しっとりとした  
やわらかな  
食感です。

## さわら 鯖のお造り

Sawara (Spanish Mackerel) Sashimi

850円(税込)



脂の乗った  
新鮮なしめ鯖です。  
お酒のおつまみにも  
おすすめです。

## しめ鯖

Vinegered Mackerel

780円(税込)



廿日市市吉和産めがひら舞茸

新

## めがひら舞茸の天ぷら

Maitake Mushroom Tempura

780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。

# 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

# サラダ Salad



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)



特製ローストビーフサラダ  
Roast Beef Salad

920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  
Great Amberjack Sashimi

880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)



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



タルタル  
ソースを  
付けて  
お召上がり  
ください。

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 1,200円(税込)  
Deep-fried Oysters



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

牡蠣のおろしポン酢  
Oyster with grated Daikon Radish  
and Ponzu sauce

920円(税込)



赤ワイン  
に合う

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)



白ワイン  
に合う

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。

※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.

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。

# 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)**



やわらか白玉と小豆を  
ご一緒にどうぞ。

温 冷

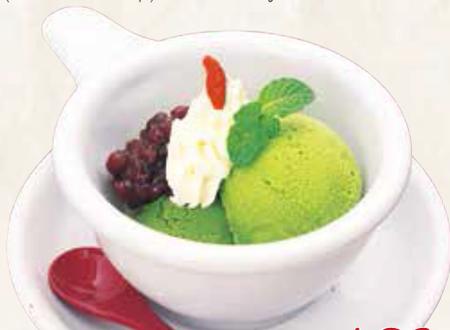
白玉ぜんざい **550円(税込)**  
Zenzai (red bean soup) with Sticky Rice Balls



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 jam

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。