

お品書き

【営業時間】
11:00~14:00
(L.O.13:30)

大元御膳
2,800円
小鉢・茶碗蒸し・ご飯・汁物・漬物付
Oomoto Gozen
Tempura, Sashimi, Broiled conger, Side dish, Chawanmushi, Rice, Japanese soup, Japanese pickles

本日の鮮度の良いお刺身と揚げたての天婦羅のコラボレーション！

迷ったらこれ！
広島名物のカキフライを杜の宿特製オーロラソースでお召し上がり下さい。

カキフライ&刺身御膳
1,800円
ご飯・汁物・漬物付
Kakihurai & Sashimi Gozen
Deep fried oysters, Sashimi, Rice, Japanese Soup, Japanese pickles

植物由来の物だけを使用しております。ヴィーガン、ベジタリアンの方も安心して召し上がりいただけます。

ヴィーガンランチ 1,800円
Vegan Lunch
湯葉刺し・大豆ミート唐揚げ・ハッシュド蓮根・野菜サラダ
広島レモン豆腐・ご飯・昆布出汁吸物・香の物
Yuba sashimi, Deep fried soy meat, Hashed lotus root, Vegetable salad, Hiroshima lemon tofu, Rice, Kelp soup, Japanese pickles

白焼にした穴子を煮込んで作り上げた宮島名物。
穴子重 小鉢・サラダ・汁物・漬物付 1,900円
Anago Ju
Broiled conger rice box, Side dish, Salad, Japanese soup, Japanese pickles

お子様ランチ
1,000円
お飲み物付
12才までご注文可能です
kids meal
Fried shrimp, Fried Chicken, Fish fry, Deep fried pumpkin, Wiener, Rice ball, Salad, Fruits, Juice

うどん
Udon 680円
天婦羅うどん
Tempura Udon 1,150円

仕入れ状況により内容が異なる場合がございます

夏期限定

夏野菜を盛り込んだ天ぷらと冷たいうどん
涼を感じる、季節のこちそう

冷やし天ぷらうどん
1,280円
Chilled Tempura Udon

冷やしうどん
780円
Chilled Udon

暑い日に、つるりと心ほどける。
涼を味わう、薬味がきいた冷やしうどん。