

## 料亭仕込みのこだわりランチ



氷温熟成させた真鯛を香ばしい特製ごま醤油で

真鯛の胡麻醤油漬け 御膳 1,600(税込)

白飯、味噌汁、漬物、本日の小鉢三種



**NEW! 12/24~12/30 期間限定**

風味抜群!! 濃厚!!

“広島安芸”大粒カキフライ 御膳 1,800(税込)

白飯、味噌汁、漬物、本日の小鉢三種

食材がなくなり次第、終了となります。  
ご飯のおかわり無料です。

お飲物 (全て消費税込金額)

★サービスランチビール	550	ピンクグレープフルーツ	600
★サービスランチワイン(白・赤)	550	国産りんご	650
ノンアルコールビール	550	国産完熟みかん	650
瓶ビール(黒ラベル又はラガー)	830	ペリエ(天然炭酸水)	650
柚子レモネード / スカッシュ	600	レモンスライス入り	
パッションレモネード / スカッシュ	600		
ピーチレモネード / スカッシュ	600	コーラ・ウーロン茶・	
白桃烏龍茶	600	ジンジャーエール	各 530

**NEW! 11月~**

■土・日・祝限定ランチコース 5,500円(税込)  
※お食事付の約6品のランチコース

二日前までのご予約で、4名様よりご利用頂けます。  
ご家族の集まりやお祝い、七五三や法事などでぜひご利用ください。

旬原割烹

shito Ri

## ディナーメニューのご案内

### ■ お料理

- ・おまかせコース 8,800円(税込)  
※旬の食材を織り交ぜた約10品のコース
- ・ショートコース 6,600円(税込)  
※食事、水菓子なしの約7品のコース

お料理内容につきましてはお好みに合いますようご相談も可能です。

### ■ お飲物

- エビス生ビール 830~
- 日本酒 620~
- 麦、芋焼酎 610~
- ウヰスキー 980~

### ■ その他

ワイン、シャンパン、梅酒、果実酒など豊富にございます。  
ソフトドリンクのご用意もございます。

### 十二月 献立例

おまかせコース 8,800円

先付	本日のお料理 渡り蟹 菊菜の煮浸し 本しめじ 針柚子
お椀	すっぽん 九条葱 焼き餅 露生姜
お造り	鮎鱈(ほうぼう)うす造り ほん酢 薬味
焼肴	ひらすずき 塩焼き なた割り大根 柚子味噌かけ
お凌ぎ	みさば棒寿司 焼霜仕立て わさび ふき田舎煮
酒肴	・からすみ 西京仕立て 炙りで ・姫くわい 素揚げ ・すっぽん 煮凍り ・海老 芋唐揚げ
留香	鮫鱈(あんこう) 白味噌仕立て 聖護院かぶら 粟麩刻み芹
食事	白飯 味噌汁 漬物 おかず三品 煮穴子 するめいか 塩辛 だし巻き卵
甘味	あんぽ柿 ラム酒漬け 白手亡豆のあんを添えて

※季節、仕入れにより日々変更がございます。

旬原割烹

shito Ri