

比婆牛会席

2014年に復活した比婆牛は流通量が少なく、肉質は筋繊維がやわらかく脂肪がすくない食べやすいお肉です。しゃぶしゃぶは4種類の特製出汁からお選びください。

- ◆前菜 季節の前菜5点盛
- ◆台物 比婆牛しゃぶしゃぶ
- ◆揚物 ふぐの唐揚げ
- ◆酢季 季節の酢の物
- ◆造り お造り5点盛
- ◆蒸物 広島県産「牡蠣」のみぞれ蒸し
- ◆焼物 比婆牛の石焼

比婆牛会席 ※3日前までの要予約

期間 平成29年 平成30年
11月26日(日)～2月28日(水)
※除外日/平成29年12月28日～平成30年1月3日

料金 大人平日1泊2食付 (税込)
13,900円

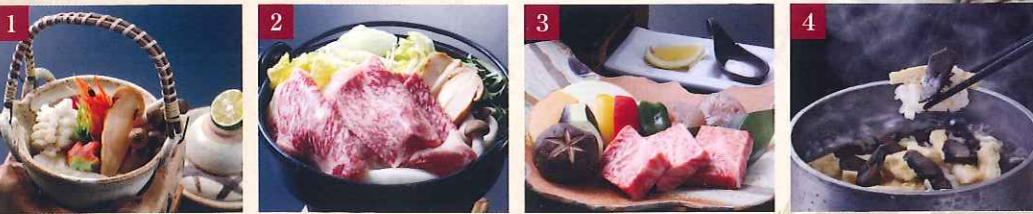


松茸と広島牛会席

秋の味覚 帝釈峡の秋の味覚を感じる

おしながき

- ◆前菜 季節の前菜5点盛
- ◆造り 秋刀魚、サーモン、はまち、鰹たたき
- ◆台物 松茸と広島牛のすき焼
- ◆蒸物 松茸と鰹の土瓶蒸し
- ◆揚物 松茸と地穴子の天婦羅
- ◆焼物 広島牛の石焼
- ◆酢物 秋刀魚と秋茄子のエスカベッシュ
- ◆釜飯 香茸の釜飯
- ◆香物 自家製漬物
- ◆果物 季節のフルーツと手作りスイートポテト



松茸と広島牛会席 ※3日前までの要予約

期間 平成29年 9月1日(金)～11月25日(土)
料金 大人平日1泊2食付(税込)
16,800円

1 松茸と鰹の土びん蒸し 2 広島牛すき焼き 3 広島牛石焼 4 香茸の釜飯

9/16, 9/17, 10/7, 10/8, 10/28, 11/3, 11/4は2,200円増し
上記以外の土曜日と10月29日～11月5日は1,100円増し

広島ぶちうまバイキング

カキフライや、地元名産こんにゃく料理や、オープンキッチンでは、揚げたての天婦羅などが楽しめる、広島の名物を集めたバイキングプランです。

期間 平成29年 平成30年
9月1日(金)～3月31日(土)
料金 大人平日1泊2食付(税込)
10,200円

※11月26日～3月9日は大人1,000円引き
(12月30日～1月3日は除く)



冬期限定 帝釈峡 冬味御膳

地元東城町に伝わる郷土料理「雪消し鍋」。大根おろしを雪に見立て、春の訪れを願うお鍋をはじめ、お造り、天婦羅等日替わりでご用意。冬のスタンダードコースとなります。

期間 平成29年 平成30年
11月26日(日)～2月9日(金)
料金 大人平日1泊2食付(税込)
9,200円



しし鍋会席

しし鍋会席 ※3日前までの要予約

期間 平成29年 平成30年
11月26日(日)～2月28日(水)
※除外日/平成29年12月28日～平成30年1月3日
料金 大人平日1泊2食付(税込)
10,100円

昔は、「山鯨」といわれ貴重なタンパク源のひとつだった、山陰産のしし肉を調理長特製みそ仕立ての出汁でお召上がりください。身体の芯までぽかぽかになります。

11 November	12 December	1 January	2 February
SUN MON TUE WED THU FRI SAT	SUN MON TUE WED THU FRI SAT	SUN MON TUE WED THU FRI SAT	SUN MON TUE WED THU FRI SAT
1 2 3 4	1 2	1 2 3 4 5 6	1 2 3
5 6 7 8 9 10 11	3 4 5 6 7 8 9	7 8 9 10 11 12 13	4 5 6 7 8 9 10
12 13 14 15 16 17 18	10 11 12 13 14 15 16	14 15 16 17 18 19 20	11 12 13 14 15 16 17
19 20 21 22 23 24 25	17 18 19 20 21 22 23	21 22 23 24 25 26 27	18 19 20 21 22 23 24
26 27 28 29 30	24 25 26 27 28 29 30	28 29 30 31	25 26 27 28
冬味 冬味 冬味 冬味 冬味 冬味	冬味 冬味 冬味 冬味 冬味 冬味	冬味 冬味 冬味 冬味 冬味 冬味	冬味 冬味 冬味 冬味 冬味 冬味
31			

冬味 冬期限定帝釈峡冬味御膳 冬味 広島ぶちうまバイキング ※各プランとともに1部屋のご利用人数により料金が変わります。 ※各プランの表示価格は1室2名利用時(消費税込)1名あたりの価格です。 ※時期や仕入の状況により料理内容・器が変わる場合があります。