

鮭メニュー ランチ

雅庭名物 極上海鮮重

職人の技が光る新鮮なネタに
トロ、イクラなど厳選素材を加えた
1ランク上の名物極上海鮮重です。

季節の茶碗蒸し・天麩羅・
留椀・デザート付



お1人様
¥5,091 (サ込み・税別)



穴子重

広島を代表する食材の
じっくり煮込んで焼いた
穴子が大人気です。

季節の茶碗蒸し・天麩羅
小鉢・留椀・デザート

お1人様
¥2,837 (サ込み・税別)



板前おまかせ 8貫セット

鮓職人おすすめのネタを
8貫セットでお楽しみ
いただけます。

季節の茶碗蒸し・天麩羅
留椀・デザート

お1人様
¥3,782 (サ込み・税別)

板前おまかせ12貫セット

その時々で最も美味しいおすすめのお酒を、
江戸前鮨職人が厳選。

お楽しみいただけます。

季節の茶碗蒸し・天婦羅・
留枕・デザート



お1人様
¥4,728 (サ込み・税別)

雅庭名物 海鮮重

雅庭の名物

職人の技が光る

新鮮なネタをふんだんに
盛り込んだ御重です。

季節の茶碗蒸し・天麩羅・
留枕・デザート



お1人様
¥2,837 (サ込み・税別)

鮨メニュー ランチ

鮭
メ
ニ
ユ
ー
単
品



大トロ
一貫 ¥1,231



中トロ
一貫 ¥1,019



赤身
一貫 ¥620



サーモン
一貫 ¥417



和牛A5
一貫 ¥1,231



和牛A3
一貫 ¥1,019



鯛
一貫 ¥620



ウニ
一貫 ¥815



ひらめ
一貫 ¥815



えんがわ
一貫 ¥1,019



しめさば
一貫 ¥620



サワラ
一貫 ¥417



あじ
一貫 ¥510



サヨリ
一貫 ¥620



コハダ
一貫 ¥417



小いわし(夏季限定)
一貫 ¥417



車エビ
一貫 ¥722



タコ
一貫 ¥417



イカ
一貫 ¥510



穴子
一貫 ¥722

※お食事に制限がある場合もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し付けください。 ※料金はサービス料10%を含む、消費税別価格です。
※写真はイメージです。 ※食材の仕入れ状況によっては、メニューが変更になる場合がございますのでご了承ください。

鮭メニュー
単品



ホタテ
一貫 ¥417



つぶ貝
一貫 ¥722~



トリガイ
一貫 ¥722~



たいらぎ貝
一貫 ¥620~



夜鳴貝
一貫 ¥815~



赤貝
一貫 ¥815~



イクラ軍艦
一本 ¥620



アメリカンロール
一本 ¥722



鉄火巻
一本 ¥722



ネギトロ巻
一本 ¥1,231



トロ巻
一本 ¥1,231



梅しそ巻
一本 ¥417



かっぱ巻
一本 ¥417



たまご巻
一本 ¥510



穴きゅう巻
一本 ¥722



おしんこ巻
一本 ¥417



玉子焼
一貫 ¥417