

雅庭

MIYABI-TEI
JAPANESE RESTAURANT & BAR

みやび

会席・雅

12月1日(火)～31日(木) ランチ & ディナータイム

季節の贅を尽くした「雅庭」を代表する会席。
12月は、広島産の牡蠣と旬の羽太、
武田宝刀鍋をお楽しみいただけます。

- 先附 | 車海老・チーズフライ・利休豆腐・エリンギ
青味 敷き蟹館
- 蒸物 | 牡蠣と雲子の茶碗蒸し 美味酢餡 赤卸
- 造り | 旬のもの 芽物一式
- 焼物 | 羽太若狭焼 焼前
- 温物 | 武田宝刀鍋 味噌仕立
信玄鶏 うどん 南瓜 厚揚げ 牛蒡
鮑茸 三つ葉 葱 あおさ海苔
- 食事 | 丸十・慈姑鹿尾菜の炊込御飯 天盛り
刻み山クラゲ 留椀
- デザート | リンゴシャーベット リンゴソース
または 淡雪羹

お1人様

¥11,500

(税・サ込み)

会員様割引対象メニュー



本日のおまかせ贅沢鮭コース

12月1日(火)～31日(木) ランチ & ディナータイム

鮭職人がその時々でもっとも美味しいネタを厳選、
握り鮭七貫のコース料理をお楽しみください。

12月は、車海老を使った先附、旬魚の造り、
寒鰯とべつたら漬の博多焼 姫サザエの旨煮、荒汁、
鮑・早掘筍・大根を柚子味噌で召し上がりいただく温物、
デザート付でご提供。

お1人様

¥17,500

(税・サ込み)

会員様割引対象メニュー



料理長おすすめ

鉄板焼ランチコース 10食限定

12月1日(火)～31日(木) ランチタイム

和牛サーロイン100gまたは
和牛フィレ90gがお選びいただける
数量限定のランチコース。

牡蠣のマリネ・白菜のポタージュ、御飯、
数種のデザート付でお楽しみください。

お1人様

¥7,100

(税・サ込み)

会員様割引対象メニュー

12月のおすすめ ※詳しくはお問い合わせください。



ご予約は2名様から
釜炊き御飯 [六子]

お1人様
コース料理プラス ¥1,300 (税・サ込み)

単品1人前 ¥2,600 (税・サ込み)

※コースの食事を釜炊き御飯に変更、
単品メニューとしても予約可能。

肉料理

ブランド牛に
追加料金で
変更できます

- ・広島牛
- ・松阪牛

海の幸

- ・北海道産牡丹海老
- ・長崎県産九絵
- ・北海道産タラバ蟹
- ・山口県、大分県産
虎河豚

ソムリエ 利き酒師が選ぶお酒

- 鮪 シャブリ フルミエ・クリュ ヴァイヨン、
ドメヌ ウィリアム・フェブル ¥2,300
- モエ・エ・シャンドン ロゼ ¥3,000
- 会席 仙禽 雪だるま 活性にごり ¥2,200
- 鉄板焼 シャトー・デギュー ¥2,300

※12月23日(水)～25日(金)のディナータイムの鉄板焼メニューは鉄板焼クリスマスディナーコースのみとなります。
※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。※料金には消費税・サービス料10%が含まれています。
※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予めご了承ください。