

季節の一品

- ・蛸の旨煮 七七〇円
- ・ねぶと南蛮漬け 七七〇円

御造り

- ・ゆで蛸刺し 一、二〇〇円
- ・車海老(三尾) 一、六五〇円
- ・鯛の薄造り 一、八七〇円
- ・鯛刺し 一、八七〇円
- ・太刀魚炙り刺し 一、八七〇円
- ・旬魚介の六種盛り合わせ 三、〇八〇円
- ・鮑(養殖蝦夷鮑一〇〇g) 三、三〇〇円

お子様一品料理

- ・おにぎり(2個) 二二〇円
- ・ポテトフライ 五五〇円
- ・きつねうどん 七七〇円
- ・鶏の唐揚げ(3個) 八二五円
- ・玉子焼き 九九〇円
- ・海老フライ(サラダ付き(三尾)) 一、一〇〇円
- ・デミグラスハンバーグ 一、二一〇円

揚げ物

- ・煮穴子炙り 二、二〇〇円
- ・鮑ステーキ(養殖蝦夷鮑一〇〇g) 三、三〇〇円
- ・鮑くねり(養殖蝦夷鮑一〇〇g) 三、三〇〇円

肉料理

- ・ビーフシチュー 一、三二〇円
- ・竹原産ブランド牛「峠下牛」ロースステーキ(一〇〇g) 三、三〇〇円
- ・広島和牛「元就牛」ロースステーキ(八〇g) 四、五〇〇円

- ・畳鯛の素揚げ 八八〇円

- ・蛸の天婦羅 一、二〇〇円

- ・天婦羅盛り合わせ 一、四三〇円

◆記載は税込価格でございます。
◆天候や仕入の都合により、ご準備出来ない場合もございますのでご了承ください。



ホテル 鵜風亭