



野菜ソムリエの資格を持つシェフによる厳選された食材が織りなす

## — 安芸のひろしま 収穫祭 —



平日

Mon - Fri 11:30～14:30

最終入店14:00

大人 Adult ¥2,100

小人 child 8～12才¥1,200 / 4～7才¥700

土日祝

Sat, Sun and Public Holidays 11:30～15:00

最終入店14:30

大人 Adult ¥2,400

小人 child 8～12才¥1,400 / 4～7才¥800

※写真はイメージです



# 30周年記念

# 安芸のひろしま収穫祭

～ 2018. 9/10 ～ 10/9 ～

## Lunch Time ランチタイム

平日

Mon - Fri 11:30～14:30  
最終入店14:00

土日祝

Sat, Sun and Public Holidays 11:30～15:00  
最終入店14:30

## Price 料金

平日 Mon - Fri

大人 Adult ¥2,100

小人 child 8～12才 ¥1,200 / 4～7才 ¥700

土日祝 Sat, Sun and Public Holidays

大人 Adult ¥2,400

小人 child 8～12才 ¥1,400 / 4～7才 ¥800

## Menu メニュー

- \* 鶏もも肉の天火焼ロースト 狩留家茄子のピューレソース
- \* もみじ豚のポロネーゼ ポテトグラタン
- \* 県産小松菜と県北しめじの和風パスタ
- \* ブイヤーベース
- \* ツナと芸北カーリーケールのカスクートサンド
- \* 生姜と人参のポタージュ
- \* 彩り20品目のブイヨンスープ カレー風
- \* ごろっと安芸津ポテトとさつま芋のサラダ
- \* ブロッコリーと海老とアボカドの県産ベビーリーフサラダ
- \* 紫水菜と大崎上島ブルーベリーの秋色サラダ
- \* トリフ風味のフラン 瀬戸内いりこ出汁の牡蠣醤油仕立て
- \* 野菜のピクルス
- \* 秋刀魚と安芸椎茸のミニタルト
- \* 安芸しらすと秋野菜のアヒージョ バケット添え
- \* カラフル人参・カラフル大根・カラフルトマト
- \* 本日おすすめ野菜
- \* ふわふわ玉子のオムライス
- \* ビーフシチュー
- \* ローストビーフ

- \* フランボアーズショコラ
- \* モンブラン
- \* 白桃とカスタードのロールケーキ
- \* クリームブリュレ
- \* よもぎ風味のおはぎ
- \* 季節のフルーツ
- \* 柑橘ミックス
- \* ソフトクリーム
- チョコスプレー・ハート最中・おいり・ベリーソース等  
各種トッピングを使ってオリジナルパフェを  
お作りいただけます。

\* 表示価格には消費税が含まれております。  
\* 食材の都合により料理内容が変更される場合がございます。  
\* 写真はイメージです。

mitsui garden hotel

Hiroshima

〒730-0037 広島市中区中町9-12

☎082-240-1125 レストラン直通