

ご会食メニュー



洋食コース ¥6,600

- ・前菜 オードブル4種盛り合わせ・本日のスープ・メイン料理盛り合わせ
- ・デザート・コーヒー・パン

洋食コース ¥8,800

- ・アミューズ 3種盛り合わせ・前菜 オードブル4種盛り合わせ・本日のスープ
- ・メイン料理盛り合わせ・デザート・コーヒー・パン



洋食コース ¥11,000

- ・アミューズ 3種盛り合わせ・前菜 オードブル4種盛り合わせ・コンソメロイヤル
- ・メイン料理盛り合わせ・デザート・フルーツ盛り合わせ・コーヒー・パン



洋食コース ¥13,200

- ・アミューズ 3種盛り合わせ・フィアグラのコンフィと鴨の塩蒸しのスパイス仕立て
- ・オードブル4種盛り合わせ・季節のロイヤル・蟹実アビのソテー 肝ソース添え
- ・国産牛ヒレ肉のグリル トリュフマダラソース・デザート・コーヒー・パン



和洋コース ¥6,600

- ・前菜盛り合わせ・牛ロース肉のボイル 天ぷら盛り合わせ
- ・お汁物・ご飯・デザート

和洋コース ¥8,800

- ・前菜5種・国産牛ロース肉のボイル 和風ソース・天ぷら盛り合わせ
- ・お汁物・ご飯・デザート



和洋コース ¥11,000

- ・鮮魚のカルパッチョ
- ・前菜4種の盛り合わせ(プロシュートサラダ・広島牛のタタキ・白子の唐揚げ・ハモの梅肉ソース)
- ・国産牛ヒレ肉のグリル トリュフ入りマダラソース・天ぷら盛り合わせ
- ・お汁物・ご飯・デザート・フルーツの盛り合わせ



和洋コース ¥13,200

- ・海の幸のカルパッチョと魚貝のタルタル ラビゴットソース
- ・フィアグラのコンフィと鴨の塩蒸しのスパイス仕立て
- ・オードブル4種盛り合わせ・国産牛のグリル トリュフマダラソース
- ・伊勢海老と季節の野菜の天ぷら・茶碗蒸し・ご飯・お汁物・デザート・コーヒー



フリードリンク[90分制]

¥2,200

- ・ビール・ノンアルコールビール
- ・焼酎(麦・芋)・ウイスキー・日本酒
- ・ウーロン茶・オレンジジュース

¥2,750

- ・ビール・ノンアルコールビール
- ・焼酎(麦・芋)・ウイスキー・日本酒
- ・梅酒・ワイン・コーラ・ジンジャーエール
- ・ウーロン茶・オレンジジュース

- ご注意
- ・表記価格は税金が含まれております。
 - ・ご予約は3日前まで、6名様～30名様までの受付いたします。
 - ・※ご予約日より2～1日前(17:00まで)のキャンセルは50%、それ以降は100%のお取消料を申し受けます。
 - ・港食堂奥個室のご利用は18名様までとなっております。
 - ・ご提供は11:30～21:00までとなっております。
 - ・お食事時間は基本2時間いたします。
 - ・内容は仕入により変更する場合がございます。

ご会食メニュー〈ランチ〉



ランチコース ¥2,750

・前菜サラダ・カップスープ
・メイン料理盛り合わせ

(海の幸のボワレ タブナードソース・ローズ・ホーク シェフのおまかせソース)
・コーヒー・パン



松花堂弁当 ¥2,750

・白身魚のブタナスカ風・揚げ物盛り合わせ・プロシュートサラダ
・牛ロース肉のボワレ・味噌汁・ご飯



洋食コース ¥3,850

・生ハムシーザーサラダ 温玉添え・本日のスープ・メイン料理2種盛り合わせ
・デザート・コーヒー・パン



松花堂デラックス ¥4,400

・カルパッチョ・カンパネールチーズフライ・プロシュートサラダ・フグ焼売
・牛ロース肉のボワレ・天ぷら盛り合わせ・味噌汁・ご飯・フルーツ

ドリンクメニュー

アルコール

ビール	¥770
焼酎(麦・芋)	¥660
ウイスキー	¥660
日本酒	¥660
梅酒	¥660
ワイン(赤・白)	¥660

ノンアルコール

ノンアルコールビール	¥550
ウーロン茶	¥440
ジンジャーエール	¥440
コーラ	¥440
オレンジジュース	¥440
コーヒー	¥550

ご注意 ランチメニューのご提供は11:30～14:00となっております。
内容は仕入により変更する場合がございます。

ご予約・お問い合わせ

722-0036 尾道市東御所町9-1

TEL.0848-24-0100(代表)

FAX.0848-24-5525

Mail b.food@ghh-ono.com

HP <https://ghh-ono.com>

港食堂
Harbor Kitchen

グリーンヒルホテル尾道