

港 食 堂

昼のお品書き

営業時間 … 11:30 ~ 14:00 (L.O) 月曜定休

料理長のビフカツ丼

ソースをお選びください

①デミグラス ②カレー ￥1,650



「糸の自信作です」

柔らかい牛ロース肉を揚げ焼きにしました！お好みのソースでどうぞ。料理長

ミルフィーユカツ丼

ソースをお選びください

①デミグラス ②カレー ￥1,430

和食鉄人のほみ出し天井

天だし・抹茶塩・塩
でお楽しみください

￥1,650



「お任せください」

穴子半身一本・海老・キス・野菜の天ぷら丼です。穴子が大迫力です！和食担当

海老カツハーモニー丼

タルタル&カレーの
Wソースが相性抜群◎

￥1,430



「おすすめですよ♡」

ソースも海老カツも2種類♪色々な組み合わせでお楽しみください。ホール担当

がっつり牛野菜カレー

牛ハラミ肉・ピーマン

①デミグラス ②カレー ￥1,430

尾道ちりめんしらす丼

牛ハラミ肉・ピーマン

玉ねぎ・卵黄盛り ￥1,430

尾道ちりめんしらす丼

尾道の特産たっぷり

葉味でお好みの味変を ￥1,210

丼メニューには サラダと
カップスープまたは味噌スープが付きます



お食事料金 + ￥220で
スープを山菜茶そばに変更できます



地魚の海鮮重

尾道の地魚をふんだんに
使った贅沢なお重です

￥2,200



ローストビーフ重

国産牛の柔らかさを
ご堪能ください

￥2,200



尾道穴子重

ふわふわ穴子と
ちりめんしらすご飯

￥2,200

ステーキ重

牛ロースステーキ120g

￥1,650



お重メニューには
サラダとおおさのお味噌汁が付きます



お食事料金 + ￥220で
お味噌汁を山菜茶そばに変更できます



国産牛イチボステーキ

サラダ・スープ・ライス付き
120g

￥2,750

国産牛ヒレステーキ

サラダ・スープ・ライス付き
120g

￥3,300

四季の旬彩弁当

— 季節の味覚をお楽しみいただく
ホテルシェフ渾身のお弁当 —

3ヶ月ごと 期間限定

お味噌汁付き ￥2,200



DRINK
SET

- + ￥220 コーヒー (温/冷)・紅茶 (温/冷)
ウーロン茶・オレンジジュース
- + ￥440 ノンアルコールビール・ワイン (赤/白)
- + ￥660 瓶ビール

火曜日限定

ナチュラルケーキ
とドリンクのセット

お食事料金 + ￥330

