

## 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・ソソ

### 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・ソソ



### 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・ソソ



### 洋食コース ¥13,200

・アミューズ3種盛り合わせ・フォアグラのコンフィと鴨の塩菜しのミルフィーユ仕立て  
・オードブル4種盛り合わせ・季節のロイヤル・蝦夷アピのソテー 肝ソース添え  
・国産牛ヒレ肉のグリル トリュフマデラソース・デザート・コーヒー・ソソ



### 和洋コース ¥6,600

・前菜盛り合わせ・牛ロース肉のボレ・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・国産牛ロースのボレ 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 トリュフ入りマデラソース・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  
・フォアグラのコンフィと鴨の塩菜しのミルフィーユ仕立て  
・オードブル4種盛り合わせ・国産牛のグリル トリュフマデラソース  
・伊勢海老と季節の野菜の天ぷら・茶碗蒸し・ご飯・吸い物・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。  
・宴会堂裏個室のご利用は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・カブスープ  
・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

・白身魚のブタネスカ風 ・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 ・カマンベールチーズフライ ・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>

グリーンヒルホテル尾道