

故人を偲び思い出を語らう
あたたかな想いが集うときを
心と心を結ぶお料理でおもてなしいたします。

日本料理 匠

ご法要プラン



桐 きり

《お料理プランのご案内》

桐 きり

前菜、煮物椀、造里、温物、油物
強肴、御飯物、水菓子【全 8 品】

お一人様 **¥9,000**
(税サ込 ¥10,890)

萩 はぎ

先附、前菜、煮物椀、造里、焼物
油物、御飯物、水菓子【全 8 品】

お一人様 **¥7,000**
(税サ込 ¥8,470)

個室のご案内

4名様よりご利用いただける落ち着いた雰囲気の
掘りごたつ式のお座敷とテーブル席をご用意しております。
どうぞお気軽にお問い合わせください。

【ご利用人数】

- ・蘭(らん)の間(掘りごたつ): 最大8名様
 - ・堇(すみれ)の間(テーブル席半個室): 最大6名様
 - ・茜(あかね)の間(テーブル席半個室): 最大6名様
 - ・葵(あおい)の間(テーブル席半個室): 最大4名様
- ほか、洋個室(最大8名様)が2室ございます。

※貸切につきましてはご相談承ります。ご予約時にお申し付けくださいませ。



※4日前までにご予約ください。

※季節により内容を変更する場合がございます。

※アレルギーのある方は予約時にお申しつけください。

※写真はすべてイメージです。

※詳細はお問い合わせください。



広島エアポートホテル



〒729-0416 広島県三原市本郷町善入寺 64-25

ご予約・お問い合わせ

☎ 0848-60-8188 (レストラン直通)

●営業時間 【昼 食】 11:30~14:30 (ラストオーダー 14:00)

【夕 食】 17:30~21:30 (ラストオーダー 21:00)

●定休日 月曜日(祝日は営業)

2019年3月現在

仕出し料理のご案内

仕出し弁当

まごころを織り込んだ日本料理。慶事、法事、祭事等、大切なおもてなしにぜひご利用ください。

松花堂弁当 ※容器は回収いたします。



松 ￥5,000- (税込 ￥5,400-)



竹 ￥3,500- (税込 ￥3,780-)

おもたせ弁当 ※使い捨て容器を使用しております。



みやび ￥5,000- (税込 ￥5,400-)



雅のご飯物を変更できます
穴子寿司 追加 ￥1,000- (税込 ￥1,080-)
握り寿司 追加 ￥1,500- (税込 ￥1,620-)



なごみ 和 ￥3,500- (税込 ￥3,780-)

その他

和食

※季節により内容を変更する場合がございます。

Japanese

※ 全て 4～5 人前



和風オードブル盛り合わせ
￥10,000- (税込 ￥10,800-)



造り盛り合わせ
￥10,000- (税込 ￥10,800-)



寿司盛り合わせ
￥10,000- (税込 ￥10,800-)

※季節によりオードブルの内容が変更になります。

洋食

French

※ 全て 4 人前



洋風オードブル盛り合わせ
￥7,000- (税込 ￥7,560-)



峠下牛ローストビーフ
￥5,500- (税込 ￥5,940-)



自家製スモークサーモン
￥3,000- (税込 ￥3,240-)

※1 週間前までにご予約ください。数量の変更は 2 日前まで承ります。※お引き渡しのお時間をご相談ください。

※総額 35,000 円 (税別) より無料配達いたします。【配達地域：三原市・竹原市・東広島市】

※季節により内容を変更する場合がございます。夏期 (6 月～9 月末まで) はおもたせ弁当のお造りを別のお料理に変更させていただきます。

(松花堂弁当は通常通り承ります。)※詳細はお問い合わせください。

ご予約・お問合せ | TEL: 0848-60-8188 FAX: 0848-60-8222 広島エアポートホテル レストラン担当まで