

和

お祝い事・ご法事にどうぞ

慶事・法事などでご利用されている広島エアポートホテルで人気のおもたせ弁当です。造里、炊合せ、酢の物、天婦羅、ローストビーフなど彩り揃った人気定番商品です。「雅」は巻き寿司といなり寿司のご飯物を穴子寿司または握り寿司に変更も可能です。行事、ご予算にあわせてお選びください。

日本料理 匠特製 おもたせ弁当



人気商品

雅 ~みやび~

季節の前菜盛合わせ、造里、季節の炊き合わせ、ローストビーフ、天婦羅などのお料理と巻き寿司、いなり寿司をセットにしたお弁当です。

¥5,400(税込)

1個から
要予約 3日前迄

一段 縦21.4×横32×高5.8cm
二段 縦8.8×横22.8×高4.4cm

- ・口取り 季節の前菜盛り合わせ
- ・造里 造里四種 つま一式
- ・炊合せ 季節の炊き合わせ
- ・強肴 ローストビーフ トマト レモン サラダ
- ・酢物 季節の酢の物
- ・油物 天婦羅三種
- ・水菓子 季節のデザート
- ・食事 巻き寿司 いなり寿司

※割箸、紙おしほりをお付けいたします。

雅のご飯物を変更できます

◆穴子寿司 追加

¥1,080(税込)
縦8.8×横22.8×高4.4cm

◆握り寿司 追加

¥1,620(税込)
縦8.8×横22.8×高4.4cm



和 ~なごみ~

季節の前菜盛合わせ、造里、季節の炊き合わせ、ローストビーフ、天婦羅、ちりめん御飯などを入れた和のおもたせ弁当です。

¥3,780(税込)

1個から
要予約 3日前迄
縦21.4×横32×高5.8cm

※割箸、紙おしほりをお付けいたします。

※和食お子さま用のお弁当は1個から¥2,160(税込)でご用意できます。ご予約は3日前までお願いいたします。

- ・口取り 季節の前菜盛り合わせ
- ・造里 造里三種 つま一式
- ・炊合せ 季節の炊き合わせ
- ・強肴 ローストビーフ サラダ トマト レモン
- ・水菓子 季節のフルーツ
- ・油物 天婦羅三種
- ・ご飯物 ちりめん御飯



宴

お誕生日、記念日のパーティーに

複数でお集まりになる記念日や行事などで色々なお料理を楽しめるオードブルをどうぞ。和食、洋食、中華からお選びいただけます。

限定グルメセット

日本料理 匠特製 和食オードブル (4人前)

日本料理匠がおつくりする、和の本格オードブルです。手間暇かけたお料理の数々、ご満足いただけるセットとなっております。

¥10,800(税込)

1個から
要予約 1週間前迄

縦32×横32×高7.5cm
※割箸4本、紙おしほり4枚をお付けいたします。
※オードブルのメニューは月ごとに変ります。

- ・ローストビーフ
- ・サラダ ポテト トマト
- ・炬燵焼
- ・柚子田楽
- ・厚焼き玉子
- ・合鴨コース
- ・酢取り茗荷
- ・旬の揚物 鳥から揚げ
- ・聖なる海老塩焼き
- ・鱈幽庵焼き瑞石
- ・季節の煮物
- ・季節の魚介サラダ仕立て
- ・牛ステーキ 占地バター焼き
- ・季節の酢物



洋食オードブル (4人前)

黒毛和牛ローストビーフ、シュリンプ自家製カッテージチーズのメランジェトリュフ風味やアワビ、自家製スモークサーモンなどをふんだんに盛り込んだオードブルです。

¥8,640(税込)

1個から
要予約 1週間前迄

縦18.1×横27×高5cm ×2
※割箸4本、紙おしほり4枚をお付けいたします。

- ・黒毛和牛ローストビーフ
- ・シュリンプ、自家製カッテージチーズのメランジェトリュフ風味
- ・蟹とホタテのキッシュタルト
- ・合鴨胸肉のスムーク オレンジの香り
- ・パテ ドカンバーニユ 粒マスタート
- ・アワビのボワレ ジェノベーゼ
- ・ベペロナータ添え
- ・自家製スモークサーモンとオニオンのタルタル
- ・旬のお魚 エスカベッシュ トマト風味
- ・フォアグラムースとパンケーキ
- ・自家製フルーツコンフィチュールのパウンドケーキ

中華オードブル (4人前)

ホタテのピリ辛チリソース、蒸しよだれ鶏や自家製 焼き豚、蟹とくらげ、海藻の和え物、ポイル有頭海老、黒毛和牛の中華ダレ、漬けこみローストビーフ、鶏手羽先の唐揚げ、毛沢東スパイスかけ、蒸しアワビのオイスターソース、合鴨の燻製 甜面醬、胡麻団子

¥7,560(税込)

1個から
要予約 1週間前迄

縦18.1×横27×高5cm ×2
※割箸4本、紙おしほり4枚をお付けいたします。



賑

お弁当とセットでどうぞ

盛合せ、単品のメニューです。お寿司をはじめ人気のローストビーフや自家製スモークサーモンなどお弁当やオードブルと一緒にご利用ください。



リニューアル

黒毛和牛ローストビーフ (250g 約4人前)

¥6,200(税込)

1個から 要予約 1週間前迄

縦21.7×横21.7×高4cm
※割箸4本、紙おしほり4枚をお付けいたします。



リニューアル

自家製スモークサーモン (250g 約4人前)

¥3,200(税込)

1個から 要予約 1週間前迄

縦21.7×横21.7×高4cm
※割箸4本、紙おしほり4枚をお付けいたします。



寿司盛合せ (4~5人前)

¥10,800(税込)

1個から 要予約 3日前迄

縦32×横32×高7.5cm
※割箸5本、紙おしほり5枚をお付けいたします。
※季節により内容は変わります。

- ・烏賊
- ・鯛
- ・本鮪
- ・穴子
- ・サーモン
- ・鰯
- ・季節の魚介 2種
- ・いくら



刺身盛合せ (4~5人前)

¥10,800(税込)

1個から 要予約 3日前迄

縦32×横32×高7.5cm
※割箸5本、紙おしほり5枚をお付けいたします。
※季節により内容は変わります。

- ・鯛
- ・本鮪
- ・サーモン
- ・鰯
- ・海老
- ・栄螺
- ・帆立
- ・季節の魚介 2種
- ・あしらい一式



寿司盛合せ (10貫)

¥1,836(税込)

1個から 要予約 3日前迄

縦13.5×横21.7×高4cm
※割箸、紙おしほりをお付けいたします。
※季節により内容は変わります。

- ・鯛(2貫)
- ・本鮪
- ・烏賊(2貫)
- ・サーモン(2貫)
- ・帆立
- ・海老
- ・穴子



寿司盛合せ (15貫)

¥2,484(税込)

1個から 要予約 3日前迄

縦19.5×横25.5×高4cm
※割箸、紙おしほりをお付けいたします。
※季節により内容は変わります。

- ・鯛(2貫)
- ・本鮪(2貫)
- ・烏賊(2貫)
- ・帆立
- ・サーモン(2貫)
- ・メサバ
- ・いくら
- ・厚焼き玉子
- ・海老
- ・穴子



寿司盛合せ (20貫)

¥3,456(税込)

1個から 要予約 3日前迄

縦26×横26×高4cm
※割箸、紙おしほりをお付けいたします。
※季節により内容は変わります。

- ・鯛(2貫)
- ・本鮪(2貫)
- ・烏賊(2貫)
- ・サーモン(2貫)
- ・帆立(2貫)
- ・メサバ(2貫)
- ・いくら
- ・厚焼き玉子
- ・中トロ
- ・鮑
- ・海老(2貫)
- ・穴子(2貫)

洋

和洋折衷の本格折詰弁当

和洋のお料理を入れた折詰弁当です。黒毛和牛などを使用したおすすめのお弁当です。3種類からお選びいただけます。

折詰弁当



新メニュー

葵 ~あおい~

女性にもおすすめの新作三段重。行楽などにもぜひご利用ください。

- ◆一の重
 - ・黒毛和牛のローストビーフ
 - ・お魚のヴィネグレット エスカベッシュ
 - ・オマール海老のフリット
 - ・合鴨ロースのスマーク
 - ・パテドカンパーニュ
 - ・世羅産ペビーリーフサラダ
- ◆二の重
 - ・海鮮ちらし寿司
- ◆三の重
 - ・ミニロールケーキ
 - ・チョコレートタルト
 - ・フルーツ

¥3,780(税込)

10個から 要予約 1週間前迄 仕出し テイクアウト

三段各 縦12.5×横12.5×高5cm

※風呂敷にお包みしてお渡しいたします。 ※到着、紙おしほりをお付けいたします。



リニューアル

華 ~はな~

絶品の黒毛和牛のローストビーフ重や熟成鶏のパンバンジーや三原やっさタコのサラダなど地産食材もふんだんに。

¥3,780(税込)

10個から 要予約 1週間前迄 仕出し テイクアウト

一段 縦18.1×横27×高5cm 二段 縦11.6×横21.7×高5cm

※風呂敷にお包みしてお渡しいたします。 ※到着、紙おしほりをお付けいたします。

※洋食お子さま用のお弁当は1個から¥3,780(税込)でご用意できます。ただし、折詰弁当(葵・華・贅)いずれかをご利用の場合に限らせていただきます。ご予約は1週間前までをお願いいたします。



リニューアル

贅 ~ぜい~

海鮮をふんだんに使用したちらし寿司をはじめ牛フィレ肉のステーキなど贅をつくしたお弁当です。

¥5,400(税込)

10個から 要予約 1週間前迄 仕出し テイクアウト

一段 縦18.1×横27×高5cm 二段 縦11.6×横21.7×高5cm

※風呂敷にお包みしてお渡しいたします。 ※到着、紙おしほりをお付けいたします。

事業者様向け会議弁当

事業者様用にお作りする会議弁当です。社内のミーティングなどでご利用ください。



新メニュー

(アジア風 鶏の炊き込みご飯) シンガポール チキンライスとデリフードボックス

¥1,620(税込)

1個から 要予約 前日18:00迄 仕出し テイクアウト

縦11.6×横21.7×高5cm×2

※風呂敷にお包みしてお渡しいたします。 ※到着、紙おしほりをお付けいたします。

- ◆一の重
 - ・シンガポールチキンライス
 - ・ダークソイソース
 - ・香の物 2種
- ◆二の重
 - ・香草風味のローストポーク
 - ・自家製スマークサーモン
 - ・エビフライ
 - ・出汁巻き玉子
 - ・オリジナルマトソースのナポリタン
 - ・フレッシュ野菜サラダ
 - ・付け合わせ野菜 2種



リニューアル

シャリアピンステーキ重とデリフードボックス

¥2,160(税込)

1個から 要予約 前日18:00迄 仕出し テイクアウト

縦11.6×横21.7×高5cm×2

※風呂敷にお包みしてお渡しいたします。 ※到着、紙おしほりをお付けいたします。

- ◆一の重
 - ・シャリアピン ビーフステーキ重
 - ・オニオン和風ソース
 - ・香の物 2種
- ◆二の重
 - ・ローストビーフ
 - ・広島熟成鶏のチキン南蛮(タルタルソース、レモン)
 - ・スマークサーモン
 - ・ホタテのデリヤキ
 - ・ポイルエビ
 - ・フレッシュ野菜サラダ
 - ・付け合わせ野菜 2種

1個から 10個から

ご購入いただける最低個数を表示しています。

仕出し

仕出し配達可能商品です。ご注文の合計金額が¥21,600(税込)以上で可能です。

テイクアウト

レストランでの受け取りでお持ち帰りいただける商品です。

要予約

予約が必要です。商品により事前予約日数が変わります。

事前予約と仕出し配達について

表記メニューは全て事前予約が必要です。商品によって事前予約日数が異なります。ご注意ください。1回のご注文合計金額が¥21,600(税込)以上で配達いたします。【配達エリア】三原市・東広島市・竹原市

※お受け取りのお時間はご相談ください。 ※全ての商品に到着、紙おしほりをお付けいたします。 ※各写真は盛り付けイメージです。 ※季節により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

ご予約・お問合せ

《お電話の場合》 0848-60-8188 受付時間/9:00~18:00 (レストラン)

《メールの場合》 order-aph@h-airporthotel.co.jp

ご希望の内容、氏名、ご住所、電話番号をご記入ください。



Hiroshima Airport Hotel

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 TEL:0848-60-8111(代表) FAX:0848-60-8222



広島からあなたへ 『ステキ』をお届けします

ホテル自慢のお料理、おすすめ商品を全国発送いたします。まずはサイトをチェック!

https://hiroshima-airport-hotel.raku-uru.jp/



お祝い・ご法事・会議・会食などにどうぞ。

仕出しBOOK



Hiroshima Airport Hotel

広島エアポートホテル