

団体様向け

和膳

WAZEN



世羅みのり牛と野菜の焼肉御膳

世羅みのり牛と野菜の焼肉／前菜4種／世羅地元店の豆腐料理／
世羅松きのごころっけ(ポテトサラダ添え)／
ご飯／味噌汁／香の物

¥2,200(税込)



瀬戸内六穀豚の生姜焼き御膳

瀬戸内六穀豚の生姜焼き／前菜4種／世羅地元店の豆腐料理／
世羅松きのごころっけ(ポテトサラダ添え)／
ご飯／味噌汁／香の物

¥2,000(税込)



ひろしまハーブ鶏のグリル御膳

ひろしまハーブ鶏のグリル(特製トマトソース)／前菜4種／
世羅地元店の豆腐料理／世羅松きのごころっけ(ポテトサラダ添え)／
ご飯／味噌汁／香の物

¥1,800(税込)

地元ブランド牛で贅沢さをプラス



追加オプションメニュー 小鍋すき焼き

和膳メニューご利用時に、追加でご用意可能です。
ボリュームUP、ランクUPご希望時にぜひご利用くださいませ。

上記価格 + ¥1,000(税込)

※画像はイメージです。各和膳の前菜等の一部お料理は時期によって変動する場合がございます。

厳選素材

当店のご飯には
世羅産コシヒカリ
を使用しています。

世羅みのり牛



自然豊かな世羅台地で肥育された、脂身が甘く旨みが強いお肉です。
牛肉の持つ味わい深さをご堪能いただけます。

瀬戸内六穀豚



肉の旨み・甘みを作り出す6種類の穀物をバランス良く飼料に配合。
香り高くコクがある一方で、さっぱりとした味わいも特長です。

ひろしまハーブ鶏



ハーブ(オレガノ(しそ科)抽出エキス)、鶏の腸内細菌を整えると言われる
生菌剤(枯草菌)を加えた専用飼料で育て、鶏独特のクセが少ない味わい。