



夕涼み
夕餉
和食

感染症対策にて夕食は全予約制にて人数制限での対応となりました。

なを当日ご宿泊のお客様は客室で召し上がれる
広島お好み焼きを出前対応しています！
フロントにてご予約下さい



夕涼み
夕餉
和洋食



夕涼み
夕餉
お箸で食べる
フレンチ

夕涼み夕餉

ゆうげ

選べる3タイプのご夕食、ご予約制で
人数制限をおこなって安心食をご提供

【ご予約は3日前までの予約となります】

お一人様からご予約できます

夕涼み 夕餉
ゆうげ
3,500円

コロナ対策万全！換気窓が整った貸し切り個室でのお食事を！

*季節、仕入れによって料理内容が変わります



イメージ写真

和会席 4,950円コース

飲み物は単品、フリードリンクが選べます。

- 先附 舌鮮紫蘇油焼 龍髭菜蠟焼
浅蛸時雨煮 和蘭芥子浸し
- 椀 初鰹飛龍頭 碓井播り流し
桜花弁大根 鍵蕨
- 向付 間八 烏賊 足洗い
- 凌ぎ 五穀おこわ
- 炊合 鯛鎌和蘭煮 厚揚げ豆腐
木の芽 桜麩煮 新牛蒡笹搔き
- 点心 蛍烏賊橄欖蒸 芽山葵醤油漬
梅貝豚燻焼 蝦鉄扇黄味寿司
河豚皮南蛮漬 薇信田巻
草蘇鉄白扇揚げ 筍木の芽和え
- 鉢 鱧道明寺桜葉蒸 蚕豆 銀餡
- 止肴 桜肉柑橘酢添え 野蒜 茗荷
- 御飯 桜飯
- 水菓子 杏豆腐 蜜 甘橙 苺

和会席 お品書



*季節、仕入れによって料理内容が変わります



イメージ写真

和洋会席 4,950円コース

飲み物は単品、フリードリンクが選べます。

- 先附 本日のテリーヌサラダ添え
- 取肴 吹千草揚げ 檸檬
河豚皮南蛮漬 春菊浸し
- 椀 粕豆腐 清水仕立て 木の芽
絹掛け大根花弁 人参
- 向付 鯛造り 烏賊 足洗い
- 魚料理 サーモンのソテー
白ワインソース
- 肉料理 広島県産豚ロース肉のグリル
チュイル添えデミグラスソース
- 鉢 鱈確井豆腐包み 錦糸餡 花卉大根
針二十日大根
- 御飯 山菜御飯 香物 奈良漬
- 食後 珈琲 ケーキとフルーツ

和洋会席 お品書き

和風れすとらん

MAPLE メイプル

HOTEL, BANQUET & RESTAURANT
広島カーテンパレス 〒732-0052広島市東区光町1-15-21

ご来店日の4日前までのご予約をお願い致します。

ご利用人数は2名様から承っています。

ご予約(直通) ☎ 082-262-1130