

# こだわりの コース料理

# 1階 和風れすとらん メイプル



写真はイメージです

## 和食会席

お一人様

四九五〇円

季節の旬の食材を  
お楽しみください。

フリードリンク付き

(ビール・焼酎・ウイスキー・  
日本酒・ソフトドリンク)

お一人様

六五〇〇円

## 和洋折衷

コース

お一人様

四九五〇円

和洋のこだわり料理を  
お楽しみください。

フリードリンク付き

(ビール・焼酎・ウイスキー・  
日本酒・ソフトドリンク)

お一人様

六五〇〇円



写真はイメージです

※価格はすべて税込み

和食会席・和洋折衷コース

フリードリンク付き8,000円～も承っております。

## お食事のご予約

ご来店日の2日前までのご予約をお願い致します。

ご利用人数は2名様からとなります

営業時間 17:00～21:30 (ラストオーダー20:00)



広島ガーデンパレス  
1F和風れすとらん メイプル

〒732-0052 広島県広島市東区光町1-15-21  
食事御予約 (直通) : 082-262-1130

# 和風れすとらん MAPLE メイプル 夜のお食事予約案内



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。

水菓子	御飯	止肴	鉢	点心	炊合	凌ぎ	向付	椀	先附	和会席 お品書き
杏豆腐	桜飯	桜肉村橋酢添え	鱒道明寺桜景蒸	螢烏賊椒攪蒸	鯛鎌和蘭煮	五穀おこわ	間八 烏賊	初鯉飛龍頭	舌鉾紫蘇油焼	
蜜		野蒜茗荷	蚕豆銀鮎	梅貝豚燻焼	厚揚げ豆腐 木の芽 桜麩		足洗い	碓井播り流し	龍鬚菜 燗焼	
甘橙				蝦鉄扇黄味寿司	蕪青煮 新牛蒡世掻き			桜花弁大根	浅蛸時雨煮	
苺				河豚皮南蛮漬				健蔵	和蘭芥子浸し	
				草蘇鉄白扇揚げ						
				筒木の芽和え						

\*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。

食後	御飯	肉料理	魚料理	向付	椀	取肴	先附	和洋会席 お品書き
珈琲	山菜御飯	広島県産豚ロース肉のグリル	サーモンのソテー	鯛造り 烏賊	粕豆腐	吹干草揚げ	本日のテリーヌサラダ添え	
ケーキとフルーツ	香物 奈良漬	チユイル添えデミグラスソース	白ワインソース	足洗い	清水仕立て 木の芽	檸檬		
		錦糸鮎 花弁大根			鯛掛け大根花弁 人参			
		針二十日大根						

\*季節、仕入れによって料理内容が変わります

大名古屋コース 全10品 3,200円コースもございます。お気軽にお問い合わせ下さい。

夜は完全予約制で奥座敷にてごゆっくりと・・・

## 和風れすとらん MAPLE メイプル

営業時間17時00分～21時30分 (ラストオーダー20時00分)

ご来店日の2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



# 尾張名古屋からやって来た 支配人がプロデュース！

## 八丁味噌へのこだわり



八丁味噌は、岡崎城から西へ八丁（約870m）の距離にある岡崎市八帖町で、江戸時代初期より、旧東海道を挟んで向かい合った2軒の老舗が伝統製法で造り続けている豆みその銘柄です。名古屋めしは味噌で決まります。広島ガーデンパレスでは最高級のお味噌カクキューの八丁味噌を使用しています！その他、手羽先などの独自の製法味付け広島では味わえない料理を召し上がれ！



うみやーもんぎょーさん食べてってえー

### お食事予約は

当日の13時までに、ご予約をお願いします。  
ご利用人数は2名からとなります。

なお15名様以上予約は前日までに予約をお願いします。  
貸し切り小部屋大部屋あります！

気軽に楽しみゃ！

## 大名古屋めしコース 3,200円

## フリードリンク付き 大名古屋めしプラン 5,000円

おしながき

これぞ名古屋のどてモツ煮

名古屋発祥の台湾煮卵

県内豚八丁芥子酢味噌

お刺身

（当日仕入れ状況により  
お刺身の内容は変更いたします）

粉山椒と八丁味噌の

特選牛炙り焼き

定番名古屋の味

味噌カツだぎゃく

名店の味に近づけた

大名古屋 手羽先

大名古屋の味

味噌煮込み風うどん

海老が大好き名古屋人

海老天ぶら海苔巻

小倉が大好き名古屋人

小倉トーストのケーキ



味噌煮込みといえば山本屋本店の味独自のこしがあるうどんは知らない人が食べたなら硬すぎ！と思われるでしょうね？

広島ガーデンパレスはアレンジしてやわらかめに仕上げました。



最高の八丁味噌になっています！  
笑顔が最高のカクキュー企画室  
管理栄養士 近藤ちかこ さん



広島ガーデンパレス、板長・シェフも名古屋に出向き

本場名古屋の味を徹底的に研究してきました！

本場名古屋の支配人も太鼓判の味に仕上がってます！



広島ではご存じの人は少ないかと思いますが手羽先の元祖は 風来坊です！  
名古屋では誰もが知っている名店です。独自の味付けです。  
手羽先の先はあえてカットするのが名古屋です。

HOTEL, BANQUET & RESTAURANT  
**広島ガーデンパレス**

〒732-0052 広島県広島市東区光町1-15-21

食事予約（直通）：082-262-1124

（全日 9時-18時）

<https://www.hotelgp-hiroshima.com>