## こだわりの コース料理

# 1階メイプル



写真はイメージです

お一人様 ひのの円は上ル・焼酎・ウィスキー・(ビール・焼酎・ウィスキー・フリードリンク)

お楽しみください。季節の旬の食材を四九五〇円



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。

お一人様 コースキー・ドリンク付き お一人様 四九五〇円 お一人様 一人様 ・ウィスキー・オー人様

## 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

 $G_{\mathbf{p}}$ 

〒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** 

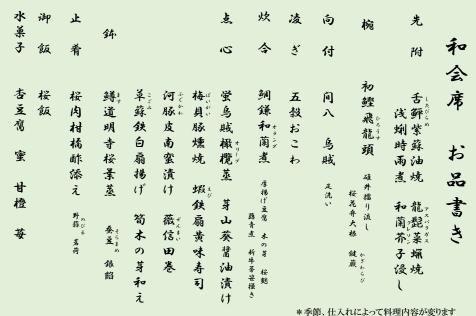
### 和風れすとらん MAPLE メイプル 夜のお食事予約案内



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。

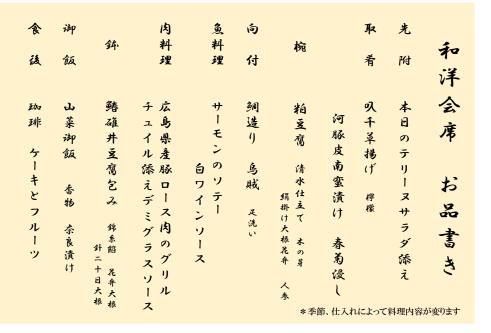




イメージ写真

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。



#### 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。



HOTEL, BANQUET & RESTAURANT 〒732-0052広島市東区光町1-15-21

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) ② 082-262-1130

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!



#### 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 までに予約でお願いします。 貸し切り小部屋大部屋あります!

#### 気軽に楽しみゃ!

## 古屋めしコ・ 200円

小 倉が大好き名古屋人

小倉トーストのケー

海老が大好き名古屋人 海老天ぷら海苔

大名古屋の味 味噌煮込み風うどん

名店の味に近づけ 大名古屋 手羽先

味噌カツだぎ

粉山 定番名古屋の味 

お刺身 お刺身の内容は変更いたします)

名古屋発祥の台湾煮卵 これぞ名古屋のどてモツ 内豚八丁芥子酢味噌



ゃーもんぎょーさん食べてってぇー





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



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。



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 ☞ 広島カーテンパレス

〒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