

和食処 四季亭

お品書き

尾道国際ホテル限定、瀬戸内の新鮮な海の幸や料理長厳選素材を使った自慢のメニューをどうぞ。



尾道おひつ ¥3,000(税込¥3,630)

穴子ひつまぶし・薬味・とろろ芋・お茶出し・香の物・吸物



海鮮ひつまぶし ¥3,000(税込¥3,630)

海鮮ひつまぶし・薬味・とろろ芋・お茶出し・香の物・吸物



にぎり寿司
¥2,200

(税込¥2,662)

にぎり10貫・茶碗蒸し
赤だし

鯛漬け丼

¥1,200

(税込¥1,452)

小鉢・香の物
味噌汁・茶出し



ローストビーフ丼 ¥2,000(税込¥2,420)

サラダ・薬味・ソース・味噌汁・クリーム大福



ふるさと御膳 ¥2,800(税込¥3,388)

小鉢・お造り盛り合せ・焼き合せ・天婦羅盛り合せ・茶碗蒸し
じゃこ飯・香の物・味噌汁



さざなみ御膳 ¥2,000(税込¥2,420)

小鉢・お造り盛り合せ・ミニ天婦羅・茶碗蒸し・御飯・香の物
味噌汁・水菓子



和牛肩ロースしゃぶしゃぶ御膳
¥2,000(税込¥2,420)

小鉢・御飯・香の物・薬味・ポン酢・胡麻たれ・鍋野菜・うどん・味噌汁



お子様ランチ

¥1,200

(税込¥1,452)

ミニハンバーグ・海老フライ(2本)・鶏唐揚げ(2個)・ポテトフライ
玉子巻き寿司・コーンスープ・杏仁フルーツ・オレンジジュース

お子様ランチ
幼児向け

¥600

(税込¥726)

ミニハンバーグ・海老フライ(1本)・鶏唐揚げ(1個)・ポテトフライ
のりたまごはん・コーンスープ・杏仁フルーツ・オレンジジュース



ロースカツ定食しまなみ ¥1,400(税込¥1,694)

ロースカツ・小鉢・御飯・香の物・味噌汁



ヒレカツ定食しまなみ ¥1,500(税込¥1,815)

ヒレカツ・小鉢・御飯・香の物・味噌汁



和風ハンバーグセット ¥1,500(税込¥1,815)

サラダ・小鉢・デミ味噌ソース・御しソース・御飯・香の物・味噌汁
クリーム大福



本日のカレー

¥1,500(税込¥1,815)

日替わりトッピング付き



ナポリタンスパゲティ

¥1,000(税込¥1,210)



ビーフシチュー

¥1,200(税込¥1,452)



シーフードピラフ

¥1,000(税込¥1,210)

コーンスープ

¥400(税込¥484)

プチサラダ

¥300(税込¥363)

料理長おすすめ

黒豆の枝豆	¥300	(税込¥363)
じゃこ天	¥400	(税込¥484)
ごぼう唐揚げ	¥400	(税込¥484)
小イワシ磯辺揚げ 分葱ソース	¥500	(税込¥605)
小フグ唐揚げ	¥600	(税込¥726)
ママカリ酢	¥400	(税込¥484)
蛸の酢の物	¥500	(税込¥605)
カンパチかま煮付け	¥700	(税込¥847)
天然小鯛の酒蒸し	¥1,000	(税込¥1,210)
牛ロースステーキ	¥2,000	(税込¥2,420)
蛸ぶつ	¥800	(税込¥968)
サワラ焼霜造り	¥900	(税込¥1,089)
鮮魚のカルパッチョ	¥1,400	(税込¥1,694)
サザエ活造り	¥1,200	(税込¥1,452)
エゾアワビ活造り	¥1,200	(税込¥1,452)
カワハギ活造り	¥1,800	(税込¥2,178)
オコゼ活造り	¥2,500	(税込¥3,025)

和食単品料理

お造り七種盛り
¥1,600(税込¥1,936)



お造り三種盛り

¥700 (税込¥847)

穴子の蒲焼き

¥2,500 (税込¥3,025)

天ぷら盛り合わせ

¥1,200 (税込¥1,452)

じゃこ飯セット

¥500 (税込¥605)

ご飯セット

¥400 (税込¥484)

茶碗蒸し

¥300 (税込¥363)

ランチメニュー

〈ランチタイム〉11:00~14:00



昼定食 ¥1,000(税込¥1,210)

※メニュー写真は一例です。内容は時節により変わります。

うな重 ¥2,200(税込¥2,662)

※新型コロナウイルス感染予防対策のため、ドリンクバーはスタッフが注いでお渡しいたします。

ドリンク
バー
無料

※()内の料金には、消費税と10%のサービス料が含まれております。
※内容は予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。