

IF Restaurant Flower ~前日迄の要予約 MENU~

◆シェフのおまかせランチコース 2,500円(税サ込) 11:30~13:30



※イメージ写真

-MENU-

- ・オードブル
- ・スープ
- ・魚料理
- ・ホテル自家製ロールパン 又は 広島県内産ライス
- ・デザート
- ・コーヒー 又は 紅茶

◆野菜セイロ蒸しランチ 11:30~13:30 1,500円(税サ込)

-MENU-

- ・本日のスープ
- ・アトランティックサーモンのポワレ
- ・季節のサラダ
- ・野菜のセイロ蒸し
～バーニャカウダソース・コチュジャンソース・藻塩～
- ・ホテル自家製ロールパン 又は 広島県内産ライス
- ・フルーツ・コーヒー 又は 紅茶



※イメージ写真

◆シェフのおまかせディナーコース 5,000円(税サ込) 17:00~20:00



※イメージ写真

~MENU~

- ・オードブル
- ・スープ
- ・魚料理
- ・肉料理
- ・ホテル自家製ロールパン 又は 広島県内産ライス
- ・デザート
- ・コーヒー 又は 紅茶

◆四季会席~春~(3月~5月) 5,000円(税サ込) 17:00~20:00

- 先付 鱈のりゆうきゆう
造り 本日のお造りど
 音うちりめんの
 サラダ仕立て
蒸し物 瀬戸内産真鯛と
 旬菜のセイロ蒸し
 ポン酢 柚子胡椒 藻塩で
強肴 和牛モモ肉の和風ステーキ
揚げ物 同八カマの塩揚げ
食事 広島県産こしひかり
香の物 若筍吸物
汁物 若筍吸物
水菓子 季節の果物

四季会席

〜御献立〜



※イメージ写真