

Blooming Spring Garden

～花咲く春のディナーbuffet～

5:30p.m.～9:00p.m. (L.O.8:30p.m.)

【平 日】 大人¥4,500/小学生¥2,300/幼児(4～6才)¥1,300

【土日祝】 大人¥6,100/小学生¥3,000/幼児(4～6才)¥1,300

■冷製料理 Cold dish

- ・海老のフラン 桜の花を添えて
Shrimp flan garnished with cherry blossoms
- ・広島葱としらすのキッシュ
Hiroshima leek and whitebait quiche
- ・白身魚のエスカベッシュ瀬戸内レモン風味
White fish escabeche with Setouchi lemon flavor
- ・カットハムの盛合わせ
Assorted cut ham
- ・菜の花とチェダーチーズのマカロニサラダ
Macaroni salad with rape blossoms and cheddar cheese
- ・ポターージュサンジェルマン
Saint-Germain Potage
- ・カリフォルニアロール
California roll
- ・サラダバー
Salad bar
- ・季節のフルーツ又はコンポート
Seasonal fruit or compote
- ・穴子ちらし寿司
Conger eel sushi
- ・スモークサーモン広島レモン添え
桜のピクルスを添えて(土日祝)
Smoked salmon with Hiroshima lemon and cherry pickles
(Saturdays, Sundays, and holidays)

■温製料理 Hot dish

- ・温野菜の盛合わせ
Steamed vegetable platter
- ・春キャベツとベーコンのスープ
Spring cabbage and bacon soup
- ・メバルと魚介のブイヤベース 広島レモンの香り
Rockfish and Seafood Bouillabaisse with the Aroma of Hiroshima Lemon
- ・ロールキャベツのチーズグラタン
Cabbage rolls and cheese gratin
- ・シーフードと小松菜のレモン風味ショートパスタ
Lemon-flavored short pasta with seafood and komatsuna
- ・ミートボールのトマト煮込み
Meatballs stewed in tomato sauce
- ・ポークとソーセージのポトフ仕立て
Pork and sausage pot-au-feu
- ・チキンのハーブソテーとポテト
Herb sauteed chicken and potatoes
- ・焼き鳥
Yakitori
- ・ビーフカレー
Beef curry
- ・お好み焼き
Okonomiyaki

ShowKitchen

- 〈平日限定〉
- ・菜の花とベーコンのペペロンチーノ
Peperoncino with rape blossoms and bacon
 - ・牛しゃぶしゃぶ温野菜添え 桜塩を添えて
Beef shabu-shabu with steamed vegetables and cherry salt

- 〈土日祝限定〉
- ・菜の花とグラナパダーノチーズのトマトクリームリゾット
Tomato cream risotto with rape blossoms and Grana Padano cheese
 - ・国産ローストビーフ 山葵添え
Domestic roast beef with wasabi

キッズメニューも登場！お子様に人気メニューもご用意いたします。

<Saturdays, Sunday, and holidays only>
Introducing the kids' menu!

デザート Dessert 日替わりでご用意いたします。

- ・桜ケーキ
Cherry Blossom Cake
- ・抹茶ムース
Matcha mousse
- ・ロールケーキ
Roll cake
- ・桜レアチーズ
Sakura Rare Cheesecake
- ・抹茶ミルクレープ
Matcha Mille Crepe
- ・チョコレートケーキ
Chocolate cake
- ・プチシュークリーム
Petit cream puffs
- ・ティラミス
Tiramisu
- ・プリン
Pudding

We welcome enquiries about ingredients from customers who have food allergies or intolerance, or require a special diet for religious or other reasons.

食物アレルギーと食物不耐性について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

DRINK

Bier	
生ビール	¥1,089
Bottle Beer	
瓶ビール	¥1,210
Non Alcohol Beer	
ノンアルコールビール	¥968
Sparkling Wine	
スパークリングワイン	Bottle ¥6,050 Glass ¥1,089
Red Wine	
赤ワイン	Bottle ¥5,445 Glass ¥968
White Wine	
白ワイン	Bottle ¥5,082 Glass ¥968
Cold Sake	
日本酒(冷酒)	¥1,694
Whisky	
ウイスキー	¥968
Coctail	
カクテル	各 ¥968
Sho-Chu	
焼酎(麦・芋)	各 ¥968
Soft Drink	
ソフトドリンク	各 ¥726
(Cola,Ginger ale,Oolong tea,Perrier)	
(コーラ、ジンジャエール、ウーロン茶、ペリエ)	
Free Flow drink	
飲み放題	¥3,025
【Draft Beer / Sparkling wine / Wine (Red/White) / Whisky / Sho-chu / Cocktail / Soft Drink】	
【生ビール/スパークリングワイン/ワイン(赤・白)/ウイスキー/焼酎/カクテル/ソフトドリンク】	

～ The Elegant Spring ～ Amaou & Sakura Dessert Collection 2026 「あまおう」「サクラ」



期間：2026.3.7(土)～4.29(水) 土日祝日限定

時間：3:00p.m.～4:30p.m.<90分制>

料金：大人 5,450円 小学生 2,700円 幼児(4～6才) 1,350円

Tax and service charge included.

上記料金は、税金・サービス料が含まれております。