2023.4.14 GRAND OPEN

PARTY PLAN

リブランド記念 特別プラン

乾杯酒プレゼント

Menu

Amuse gueule

広島県産豚肩ロースの低温調理
瀬戸内魚介のエスカベッシュ
大山鶏のコンフィー

Entrées froide

魚介のテリーヌ
尾道野菜のサラダ

Soup

季節のポタージュ

Poisson

瀬戸内の鮮魚のポワレと瀬戸内レモン
フレッシュトマトソース

Viand

牛サーロインのグリエ
ポルト酒の香り

Dessert

パティシエからの贈り物

お一人様 ¥10,000（税込）

2023
7.31［月］まで

全6品フルコース

フリードリンク

乾杯酒プレゼント

フリードリンク 瓶ビール／ワイン（赤・白）／焼酎（麦・芋）／ウィスキー／ノンアルコールビール
オレンジジュース／アップルジュース／グレープフルーツジュース／ウーロン茶

※ 上記メニュー内容は一例です。
※ 写真はイメージです。
※ 季節により食材が異なりますので詳しくは会場へお問合せください。
※ 完全予約制となりますのでご予約は3日前までにお願いいたします。
※ ご予約人数は4名様以上となります。

ご予約・問い合わせ先 ＞ TEL.0848-37-3145

Ryokan
尾道西山

全6品 ¥8,800（税込）	全7品 ¥11,000（税込）	全9品 ¥16,500（税込）

全6品　¥8,800（税込）

Amuse gueule
広島県産豚肩ロースの低温調理
瀬戸内魚介のエスカベッシュ
大山鶏のコンフィー

Entrées froide
魚介のテリーヌ
尾道野菜のサラダ

Soup
季節のポタージュ

Poisson
瀬戸内の鮮魚のポワレと瀬戸内レモン
フレッシュトマトソース

Viand
牛サーロインのグリエ
ポルト酒の香り

Dessert
パティシエからの贈り物

全7品　¥11,000（税込）

Amuse gueule
食前の一皿

Deuxième amuse gueule
広島赤鶏と茄子のプレッセ
瀬戸内魚介のマリネ
峠下牛のリエット

Entrées froide
瀬戸内の魚介と尾道野菜のサラダ

Entrées chaudes
鴨胸肉のロースト
根セロリとルビーポルト

Poisson
瀬戸内の鮮魚のポワレ
ソースアメリカン

Viand
国産牛フィレ肉のロティ
オリーブの香り

Dessert
パティシエからの贈り物

全9品　¥16,500（税込）

Amuse gueule
食前の一皿

Deuxième amuse gueule
広島産ニシ貝のグラタン
広島赤鶏のリエット
瀬戸内魚介と柑橘のマリネ

Entrées froide
瀬戸内の魚介とオマール海老
尾道野菜のサラダ

Entrées chaudes
子羊と季節の野菜

Poisson
瀬戸内の鮮魚のポワレと穴子のグリル
ソースブールブラン

Guranite
お口直し

Viand
黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのロティ
トリュフの香り

Dessert
パティシエからの贈り物

Mignardises
小菓子

上記3コースとも
パンとコーヒー付き

FREE DRINK

¥2,200～
（税込）

- 瓶ビール
- ワイン（赤／白）
- 焼酎（麦／芋）
- ウィスキー
- ノンアルコールビール
- オレンジジュース
- アップルジュース
- グレープフルーツジュース
- ウーロン茶

■ 各会場のご案内

明月清風（大宴会場）	鹿鳴・鶴鳴（小宴会場）	嘉喜（和室個室）
20～120名 正餐（着席形式） セミナー・会議	7～36名 正餐（着席形式） セミナー・会議	4～6名 正餐（着席形式）
会場費／¥27,500	会場費／¥11,000	会場費／¥5,500

※ お料理ご注文の方は会場費2時間無料となります。　※ 価格は1時間ごとの料金です。表記は税込価格です。

Ryokan 尾道西山

〒722-0052 広島県尾道市山波町678-1
TEL.0848-37-3145　FAX.0848-37-7089
https://o-nishiyama.co.jp/

公式HPはこちら