

広島県産食材を使用した和洋中折衷コース

地産地消で
広島応援



#輪になれ広島

【和前菜盛り合わせ】

広島県産海と山前菜「和」のスタイル

- ①小松菜と茸のお浸し 瀬戸内海産しらすとともに
- ②瀬戸内海産太刀魚の冷製 広島県産レモンポン酢のジュレ
- ③真鯛のバラ飾り 江田島濱口醤油のエスプーマで
- ④鮪の炙り 広島向原産卵で作る黄身酢かけ

【広島県産レモンのチーズスフレ チチヤスヨーグルトソース 広島県産藻塩をアクセントにしたアイス添え】

甘味・酸味・塩味の絶妙なバランスのデザート

【広島県産赤鶏と冬瓜の蒸しスープ】

本格中国料理蒸しスープ、体の芯まで温まります



【広島県産レモン・竹炭を使用したパン】

- ・プリンスホテルの料理コンクール(第30回)で第2位の当ホテルブーランジェ 栗 由美による作品 広島県産レモンを使用した「瀬戸田の花嫁」
- ・広島県竹原産竹炭を練りこんだ「竹炭パン」

【広島レモンサーモンのオリーブオイルソテー 九条ネギの香り 広島県産あきろまんのリゾットとともに】

広島レモンサーモンは広島県特産のレモンを餌に使用し魚特有の臭みを減らした広島生まれ広島育ちのサーモン

【牛フィレ肉のステーキ 温野菜を添えて 広島県三次ワイナリーの赤ワインつくる赤ワインソース】

広島県三次ワイナリー「霧里ワイン」を使用した赤ワインソース

－ 効能のご紹介 －

前菜

和前菜盛り合わせ 広島県産海と山前菜「和」のスタイル

効能：小松菜には B カロテンを多く含み
免疫の最前線である粘膜や皮膚の健康をサポートするといわれています。

スープ

広島県産赤鶏と冬瓜の蒸しスープ

効能：食物繊維が豊富で整腸作用があるといわれている
クコの実・キクラゲ・生姜・椎茸・鶏肉などを使用しており
また、B グルカンにより NK 細胞（ウイルス感染細胞を攻撃）を活性化
クコの実には、造血機能や白血球数の向上を促進させる働きがあるといわれています。

魚料理

広島レモンサーモンのオリーブオイルソテー

九条ネギの香り 広島県産あきろまんのリゾットとともに

効能：サーモン・オリーブオイルなどは、腸内の善玉菌を優位にし
ウイルスを撃退する抗体造りを強化するといわれている。
さらに、免疫力を下げる活性酵素を除去する働きがあるともいわれています。

肉料理

牛フィレ肉のステーキ 温野菜を添えて

広島県三次ワイナリーの赤ワインでつくる赤ワインソース

効能：高い抗酸化作用があり、粘膜や皮膚を丈夫にする働きがあるといわれている
人参・じゃが芋・南瓜などを使用しております。