

【花火大会特別メニュー】

---

ステーキ&シーフード ボストン(22F)  
*Steak&Seafood BOSTON*

---

くれえ海老の低温調理とアスパラムース キャビア添え

広島サーモンミキュイ ピストゥーソース ~庭園風仕立て~

赤鶏の燻製を浮かべたパリソワール 夏野菜と共に

鱸のパプリカクラフト焼きと黒米リゾット  
すだちのブルブラン ハーブの香りをアクセントに

国産牛サーロインのエトフェ  
枝豆とじゃがいものエグラゼ 芳醇なトリュフソース

ココナッツとマンゴーのムース  
爽やかなパインのソルベと共に

パン

コーヒー

---

中国料理 李芳(21F)  
*Chinese Restaurant RIHO*

---

中華前菜4種盛り合わせ

枝豆の冷製スープ 海燕の巣とウニを添えて

海の幸入りココナッツカレー春巻き

イサキとエゾアワビの広東風蒸し ミニ広島菜添え

国産牛ロース肉とフカヒレのステーキ 紹興酒とラズベリーのソース

鰻の蒲焼き入りチャーハン ジャスミン茶と共に

杏仁ミルクプリン マンゴークリームソース

## 【花火大会特別メニュー】

### 日本料理 広島 nadaman (20F) Japanese Restaurant NADAMAN

#### ■客室で花火プラン

先付	・フォアグラの冷たい蒸物 銀鮓 黒胡椒 ・壬生菜 松茸浸し ～鬼灯盛り～ ・甘海老コロケ 山桃茶巾 丸十蜜煮 一寸豆
吸物	金目鯛 冬瓜 蛇の目人参 順才 柚子
造り	天然白身魚 鱈 青利烏賊 あしらひ一式
焼物	天然鮎姿焼 蓼味噌 鮑香草パン粉焼 酢取り茗荷
煮物	牛タン柔らか煮 大根 赤万願寺 スナッフエンドウ
食事	鰻井
香の物	新生姜甘酢漬け
止椀	冷たい鳥そば つみれ 葱
デザート	宮崎マンゴー入りマンゴープリン ブルーベリー ラズベリー ミント

#### ■レストランで花火プラン

先付	毛蟹身だし 諸胡 若芽 フルーツトマト りんご酢ゼリー 花穂 金銀箔
蒸物	nadaman伝統料理 フォアグラ茶碗蒸し ふかひれ 野菜鮓
造り	本鮪中トロ 車海老 生雲丹 あしらひ一式
焼物	黒毛和牛フィレ肉 自家製粒辛子ソース マイクロ葉野菜 ピメント
煮物	小鍋仕立て 焼鱧 松茸 レタス 黄ニラ 柚子胡椒風味
食事	玉蜀黍 釜炊き御飯 三つ葉
香の物	茄子 赤蕪 胡瓜糠漬け
止椀	蟹汁 青さ 葱
デザート	マスクメロン

【花火大会特別メニュー】

---

トップ オブ ヒロシマ(23F)  
*Top of HIROSHIMA*

---

[ブッフェ]フリードリンク付き

[実演] 国産牛カットステーキ / 握り寿司 (3種)

コールドシーフードプレート

(牡蠣アヒージョ/海老/サーモン)

牡蠣フライ / 牡蠣飯 / 牡蠣醤油で仕上げる牡蠣入りゴーヤチャンプルー

牡蠣入りロワイヤルトリュフ風味 / 豚肉グリューワイン煮込み

アサリとロールキャベツのクリーム煮 / 真鯛と野菜のオープン焼き ギリシャ風

点心2種 (肉焼売/海老焼売) / タンドリーチキン

茄子とがんす 枝豆の洋風煮びたし / 茹で豚肉のポッサム風

素麺瓜とツナ 甘酢和え / マグロ山掛け風 / 胡麻豆腐 イクラのせ

コールドミート レモン風味 / 3種のお造り

コーンスープ / ますや味噌の味噌汁 / 白ごはん / 香の物

バターチキンカレー / サラダバー / パン (バケット)

フルーツ / デザート

---

宴会場(1F) / ポルト(1F)

*Banquet hall / Porto*

---

[ブッフェ]フリードリンク付き

国産牛のロースト / パスタ / スペアリブのBBQソース焼き / ガーリックシュリンプ  
シーフードと野菜のオープン焼きギリシャ風 / フォアグラロワイヤル 芳醇なトリュフソース

タンドリーチキン / ホタテフライと海老フライ タルタルソース添え

ビーフシチュー温野菜添え / 飲茶2種

ロールパンサンド / パプリカムース / シーフドマリネ / コールドミート レモン風味

パスタサラダ / お造り盛り合わせ / お好みちらし寿司

そうめん / バターチキンカレー / ガスパチョ / 白飯

サラダバー / デザート / フルーツ

〈キッズメニュー〉

チキンナゲット / ポテトフライ / コーンボール / ひんやりコーンスープ