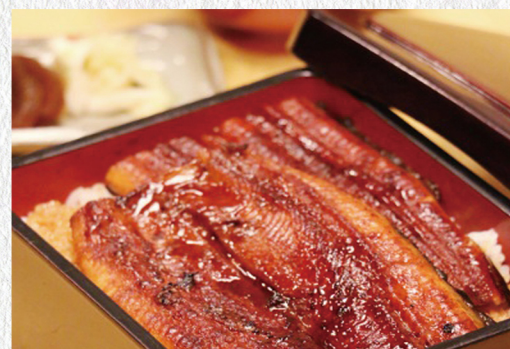


# 〜 Lunch menu 〜

- **岩国寿司膳** 1, 800 円税込  
 Iwakuni sushi set  
 (岩国寿司、旬の前菜、大平、吸い物)  
 (Iwakuni sushi, seasonal appetizer, ohira, soup)
  - **岩国寿司 (单品)** 600 円税込  
 Iwakuni sushi (single item)  
 岩国の郷土料理。殿様寿司とも呼ばれ、  
 Local cuisine of Iwakuni. Also known as Tonosama sushi,  
 昔から地元で親しまれている押し寿司です  
 Pressed sushi that has been popular with locals for a long time.
  - **煮付け御膳** 2, 800 円税込  
 Boiled seasonal fish set meal  
 (旬魚の煮付け、小鉢、蒸し物、御飯、吸い物、香の物)  
 (Boiled seasonal fish, side dish, steamed dish, rice, soup, pickled vegetables)
  - **天婦羅御膳** 2, 300 円税込  
 Tempura set meal  
 (天婦羅盛り、小鉢、蒸し物、御飯、吸い物、香の物)  
 (Assorted tempura, side dish, steamed dish, rice, soup, pickled vegetables)
- ※ 御膳の御飯は +200 円で岩国寿司に変更できます  
 set meal can be changed to Iwakuni sushi for an additional 200 yen
- **一色産うな重(2/3尾)** 4, 500 円税込  
 Unaju (2/3 pieces)  
 (季節の前菜三種、吸い物、香物)  
 (side dish soup, and pickles)
  - **一色産うな井(半尾)** 2, 500 円税込  
 Unadon (half tail)  
 (季節の前菜三種、吸い物、香物)  
 (side dish soup, and pickles)



# 洋食ランチコース

選べるデザート付

¥2,500 税込

★プラス¥1,000 でメインプレートを“サーロインステーキ”に変更できます。



\*画像はイメージ

オードブル  
スープ  
メインプレート  
パン  
サラダ  
選べるデザート  
コーヒー又は紅茶

\* 3種類のデザートからお好きなデザートをお一つ選べます。

\* 料理内容は約2週間ほどで変更いたします。



岩国が贈る

Presented by Iwakuni

高森和牛ステーキ重と

Takamori Wagyu Steak Weight

大平（岩国郷土料理）

Ohira (Iwakuni local cuisine)

季節の前菜三種、吸い物、香物付  
seasonal appetizers, clear soup, and pickles

¥3,500税込

（高森和牛 100g 使用）

Uses 100g of Takamori Wagyu beef

【肉 追加オプション】

Add meat

+ 60g ¥1,800税込

+ 100g ¥2,500税込

〈高森和牛とは〉

岩国の穏やかな気候と

清らかな水、澄み切った空気による

大自然に育まれた和牛。

上質な飼料（旭酒造 獺祭の酒粕と

米粉）を使用しており、

その肉質は芳醇で香り豊か、

きめ細かく上品です。



2F

錦帯橋 DINING 楼

SAKURA



# お箸で 食べる フランス料理

¥3,800-  
(税・サ込)

四季折々の旬の食材を取り入れ、和と洋のテイストをミックスしたメニューです。老の膳、弐の膳、参の膳と続く、楽しい新感覚のフランス料理と和食のコラボレーションをお楽しみ下さい。



\*画像はイメージ

- ・前菜 ・スープ ・パン ・魚料理 ・肉料理 ・天麩羅
  - ・サラダ ・選べるデザート ・コーヒー又は紅茶
- (仕入れ状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます)

岩国国際観光ホテル 2階 錦帯橋ダイニング桜

11:00~14:30 (ラストオーダー 13:30) 水曜定休日

ご予約・お問い合わせ TEL (0827) 43-1111(代)