



1F レストラン 瀬戸内ダイニング ハーベスト (定休日: 木曜日)
 モーニング 7:00 ~ 9:00 (8:45 受付終了)
 ランチ 11:30 ~ 15:00 (L/O 14:00)
 ディナー 17:30 ~ 21:00 (L/O 20:00)

瀬戸内ダイニング ハーベスト



人気メニュー

地元竹原産ブランド「峠下牛」の贅沢な一品です。



峠下牛クラシタ
 ステーキセット
 100g ¥2,750
 200g ¥4,290
 300g ¥6,270

峠下牛クラシタステーキ、ミニサラダ、ご飯、
 挽物、デザート、コーヒー or 紅茶

峠下牛サーロイン
 ステーキセット
 200g ¥4,950

峠下牛サーロインステーキ、ミニサラダ、ご飯、
 挽物、デザート、コーヒー or 紅茶

地元竹原産ブランドの「峠下牛」と海の幸・山の幸を
 ふんだんに使用した当ホテル人気メニューです。



彩御膳 ¥3,300
 峠下牛ステーキ、刺身2種、天ぷら、茶わん蒸し、小鉢、ご飯、香物、コーヒー or 紅茶

揚げたての天ぷら、小鉢がついたバランス
 の良い食事をお楽しみ下さい。



天ぷら御膳 ¥2,200
 天ぷら、小鉢(2種)、ご飯、挽物、香物

旬の食材をふんだんに使用した、
 竹籠御膳はいかがでしょう！



竹籠御膳 ¥2,970

出汁巻き玉子、天ぷら盛合せ、猪口和物、煮物、
 取巻き色々、ちりめん山椒ご飯、鯛昆布、
 季節のお吸物、コーヒー又は紅茶

峠下牛を長時間煮込んだカレーと
 共に蕎麦をお楽しみ下さい。

峠下牛カレー肉蕎麦

峠下牛カレー肉蕎麦、いなり寿司(2貫)

¥1,320



海鮮をふんだんに使った、
 贅沢な海鮮松前丼です。



海鮮松前丼 ¥2,530

茶碗蒸し、挽物、香物

柔らかさと旨味が特徴の峠下牛
 をお出汁の香りとともにお楽しみ下さい。

お好みで薬味とお出汁を
 かけてお召上がり下さい。

牛しゃぶ茶漬け

¥2,530

地元竹原産ブランドの「峠下牛」
 を使用した贅沢な一品です。

峠下牛ステーキ重

ミニサラダ、挽物、香物

¥2,530

柔らかさと旨味が特徴の「峠下牛」
 炭火風ロース重をお楽しみ下さい。

峠下牛炭火風ロース重

ミニサラダ、挽物、香物

¥2,530

竹原産ブランドの「峠下牛」
 を使用したローストビーフ丼

峠下牛のローストビーフ丼

ミニサラダ、挽物、香物

¥2,200

峠下牛の肉の旨味とちりめんの
 ハーモニーをお楽しみ下さい。

峠下牛しぐれちりめん丼

挽物、香物

¥1,980



揚げ出し豆腐に、峠下牛をたっぷりのせた
 肉豆腐をお召上がり下さい。



峠下牛肉豆腐御膳 ¥2,200

峠下牛肉豆腐、天ぷら、小鉢、ご飯、挽物、香物

ふっくらとした穴子のひつまぶしをお出汁
 の香りとともにお楽しみ下さい。



穴子ひつまぶし ¥3,300

小鉢、ミニサラダ、挽物、香物

峠下牛の柔らかい、みすじを使った
 とろろ茸丼。



峠下牛みすじとろろ茸丼 ¥2,530

峠下牛みすじとろろ茸丼、ミニサラダ、挽物、香物

※税込価格表示となります。※掲載写真は、参考写真です。日によって、内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。

「和み」の日替りランチメニュー

海老蟹天ぷら・穴子天ぷら・小柱かき揚げ・日替り釜飯の中から、
 メインを一つお選びください！全ておばんざい付！



海老蟹天ぷら



穴子天ぷら



小柱かき揚げ



日替り釜飯



おばんざい付！

各 ¥2,200 (税込)

※それぞれに、ご飯(釜飯以外)・挽物・香物がつきます。



コース料理からアラカルトメニューまで、揚げたてをお召上がりください。

要予約！ 前日 19 時までにご予約下さい。

コース コース受付 19:00 まで

5,500円コース(税込)

先付・造里・天ぷら・御飯物・デザート

8,800円コース(税込)

先付・造里・天ぷら・煮物・峠下牛ステーキ
 ・御飯物・デザート



新型コロナウイルス感染予防対策で、安心して
 召上がっていただけます。スタッフ一同、万全の
 体制で心よりお待ちしております。



マスク



消毒



手洗い



検温

1F レストラン 瀬戸内ダイニングハーベスト隣
 営業時間 ランチ 11:30 ~ 15:00 (L/O 14:00)
 ディナー 17:30 ~ 21:00 (L/O 20:00)
 定休日/水曜日



グリーンスカイホテル竹原

〒725-0026 広島県竹原市中央 4-2-18
 グリーンスカイホテル竹原 1F

お問合せは
 TEL.050-3188-1325

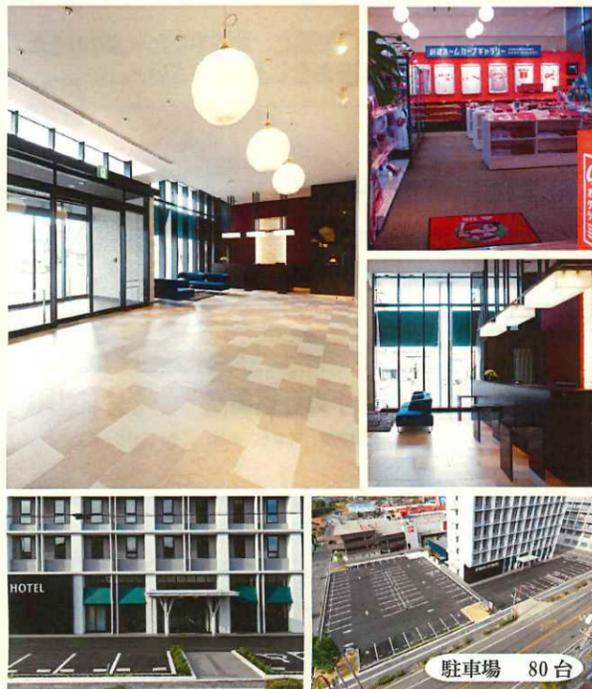


GREEN SKY HOTEL
TAKEHARA

WELCOME TO TAKEHARA

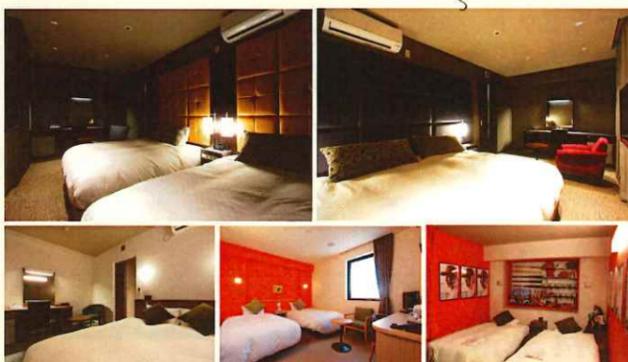
町と人と、ふれあう時を。

グリーンスカイホテル竹原は、
地元とお客様をつなぐコミュニティーホテルです。
竹原を訪れる方だけではなく、竹原に暮らす方にも、
この町を愉しんで頂きたいと考えています。
宿泊、レストラン、宴会、会議、ウェディング、祝い事をはじめ、
竹原で大切な日を過ごされるすべてのお客様に、
ご満足いただけるサービスをご提供してまいります。
竹原でのひとときを、是非当ホテルでお過ごしください。



駐車場 80台

Guest Rooms



充実した設備とおもてなしで、快適なご滞在を。

「ビジネス」「観光」「アニバーサリー」など、様々な
ご利用シーンにご活用ください。

お部屋のタイプはシングル～スーペリアツインまで
(ベッドは米国サータ社製)

部屋タイプ

シングル	46室	創建ホーム carp ルーム	1室
ダブル	4室	ユニバーサルルーム	1室
ツイン	21室	スーペリアダブル	1室
レディース	2室	スーペリアツイン	1室
うさぎルーム	1室		

チェックイン 15:00～ チェックアウト ～10:00

宿泊のご案内

	朝食buffet	¥1,000 (税込)
シングル	うさぎルーム	¥7,600 (税込) ~ ¥15,400 (税込)
ダブル	創建ホーム carp ルーム	¥15,500 (税込) ~ ¥16,000 (税込)
ツイン	スーペリアダブル	¥15,400 (税込) ~ ¥27,500 (税込)
レディース	スーペリアツイン	¥15,400 (税込) ~ ¥27,500 (税込)



いつまでも思い出に残る、ひとときを演出。

各種宴会ご予約承ります。

結納ご予約承ります。法宴・歓送迎会のご予約承ります。
アニバーサリー、お祝い事のご予約も承ります。



小宴会から大宴会までご相談承ります。



披露宴をはじめとした慶事、ご家族・ご友人での催事の他、会議やセミナー、
講演会などのビジネスシーンまで幅広くご利用頂けます。

会場概要

面積	大宴会場 216㎡	中宴会場 144㎡	パーティールーム 21.04㎡
	小宴会場 72㎡		パーティールーム 9.07㎡/11.97㎡

収容人数&料金

会場	正餐	立食	スクール	資料(2時間)	延長1時間	1日
大宴会場(3/3)	96名	200名	120名	66,000円	33,000円	396,000円
中宴会場(2/3)	64名	140名	72名	44,000円	22,000円	264,000円
小宴会場(1/3)	24名	60名	36名	22,000円	11,000円	132,000円
パーティールーム	12名	—	—	8,800円	4,400円	52,800円
パーティールーム(1/2)	6名	—	—	4,400円	2,200円	26,400円

(税込・サービス料10%別)

ホテルパティシエ特製のケーキ。 贈り物や手土産にご利用ください。

パウンドケーキ 各 ¥1,944 (税込)



フリュイ fruits

マールドシャンパーニュに漬け込んだドライフルーツ
を練り込んだケーキ。



シヨクラ chocolat

シヨクラ生地チョコチップを入れて焼き上げ、
チョコレートでコーティング、ローストしたアーモンド
がアクセントに。



シトロン citroun

レモンのケーキ。果汁と皮を使い、
よりレモンが感じられるように焼き上げました。

デコレーションケーキ

サイズ: 4号 (12cm) ¥3,024 (税込)

サイズ: 5号 (15cm) ¥3,564 (税込)

サイズ: 6号 (18cm) ¥3,780 (税込)



法宴弁当 (お祝い弁当)



牡丹 一人様 ¥6,480 (税込)

木蓮 一人様 ¥5,400 (税込)

※掲載の写真は、木蓮 5,400円 (税込) の写真です。
※ご注文は三日前の正午までにお申込みください。

法宴用オードブル

(お祝い用オードブル)
7名～8名様

¥10,800 (税込)

※ご注文は三日前の正午までにお申込みください。



法宴用寿司盛合せ

(お祝い用寿司盛合せ)
7名～8名様

¥10,800 (税込)

※ご注文は三日前の正午までにお申込みください。

※法宴会席膳・法宴用オードブル・法宴用寿司盛合せは、
季節・天候により多少内容が変わる場合がございます。ご了承ください。

茶の子



フィナンシェ ¥1,080 (税込)



サブレ・パウンドケーキ ¥2,160 (税込) ~



サブレ詰め合わせ ¥2,700 (税込) ~

※ご希望により詰め合わせます。お気軽にお申し付けください。

Take Out Menu

テイクアウトメニュー

1個のご注文でも OK! 11:00～18:00
フロントにてお渡し
ご注文は、2日前、16:00時までにご予約をお願い致します。



グリーンスカイホテル
特製弁当
¥3,240 (税込)

四季彩弁当

¥2,160 (税込)

ステーキ弁当

¥2,160 (税込)



牛めし弁当

¥1,620 (税込)



天ぷら弁当

¥1,750 (税込)



ローストビーフ弁当

¥1,620 (税込)

彩弁当 ¥1,620 (税込)

牛すじカレー

¥1,080 (税込)



※写真は、イメージです。

改訂：2026.01.13.

グリーンスカイホテル竹原

〒725-0026 広島県竹原市中央4丁目2-18 Tel: 0846-22-1355

無料送迎バス

先着順 要予約

15名様以上のご利用で片道30分以内の
無料送迎バスをご用意しております。