



1F レストラン 瀬戸内ダイニングハーベスト (定休日: 日・木曜日ディナー)
 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、焼物、
 デザート

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

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、焼物、香物

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、焼物、デザート

旬の食材をふんだんに使用した、竹籠御膳はいかがですか！



竹籠 御膳

出汁巻き玉子、焼魚、
 煮物、取寄せ色々、刺身、
 茶碗蒸し、御飯、焼物

¥2,530

鴨の上品な旨味と葱の甘みをお
 楽しみ下さい。



鴨南蛮そば ¥1,760

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。

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、焼物、香物

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、焼物、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、温泉卵、焼物、香物

¥2,200



峠下牛の肉の旨味と
 ちりめんハーモニー
 をお楽しみ下さい。

峠下牛しぐれちりめん丼

焼物、香物

¥1,980



野菜を長時間煮込みスパイスを効かせたカレーです。

キーマ&ベジタブル
 トマトスパイスカレー
 ミニサラダ

¥1,980



ブラックカツカレー
 ミニサラダ、「もみじ豚カツ付」

¥2,200



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 ¥2,530

ミニサラダ、焼物、香物



コラーゲンたっぷりの牛すじを
 トロトロに煮込みました。

峠下牛牛すじカレー

ミニサラダ

¥1,320

※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。

ランチメニュー



ディナーメニュー

揚げたて熱々をお召し上がり下さい。

それぞれ3種類ずつ、揚げたて熱々をお出し致します！

天ぷら御膳「花」

(天ぷら7品)

¥1,980

天ぷら、小鉢、御飯、焼物、香物

天ぷら御膳「月」

(天ぷら7品)

¥2,530

品数で選べる「揚げたてー天ぷら御膳」



それぞれ3種類ずつ、揚げたて熱々をお出し致します！

天ぷら御膳「月」

(お刺身+天ぷら9品)

¥3,500

天ぷら御膳「雪」

(お刺身+天ぷら12品)

¥4,200

天ぷらアラカルト

(天ぷら盛合せ)

¥1,500

お刺身、天ぷら、小鉢、御飯、焼物、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。

新型コロナウイルス感染予防対策で、安心して
 召し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、日・木曜日ディナー

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

