



島の台所
Shima Classic
MIYAJIMA GLOBAL URBANE EATERY

MIYAJIMA CUISINE
**JAPANESE
MODERN**
ホテル宮島別荘の婚礼料理



宮島別荘
Hotel Miyajima Villa

宮島の季節おりおり シェフ石岡がおふたりと一緒に創る 世界でひとつの婚礼料理

シェフからおふたりへ

広島は季節ごとに瀬戸内の幸、山の幸があふれる食材の宝庫です。
用いる調味料も食材によって変え、季節の食材・地元の食材を中心に、
食材を活かした調理法でメニューを作成する様に心がけています。
お客様1組1組と相談して、おふたりとゲストにふさわしい、
佳き日の思い出に残るメニューをご提案します。

選べる3つのお料理スタイル

■ 季節がわり 宮島・和モダンコース スタイル 6名様以上 20名様迄

おひとり様 10,000 円 (税込)

洋コース料理を基本にし、和のメニューと日本料理のフレーバーを混じえた
宮島ならではの和洋折衷のお料理スタイルです。

■ 季節がわり イタリアン洋コース スタイル 6名様以上 20名様迄

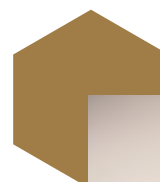
おひとり様 10,000 円 (税込)

イタリアンをベースにし、フレンチテイストも取り入れながら、
どなたにも喜ばれる洋のコース料理に仕立てました。

■ 季節がわり ブッフェパーティスタイル 20名様以上 50名様迄

おひとり様 8,000 円 (税込) 【2時間フリードリンク付】

広島旬の食材とイタリアン、フレンチを融合したアラカルトメニューを
大皿料理でお出しします。
自由なブッフェスタイルでカジュアルにお愉しみください。



Chef
石岡 秀樹
Hideki Ishioka

1970年広島県生まれ。広島市内
び大阪市内の高級外資系ホテル
有名ホテル、市内レストランなど
フランス料理、イタリア料理を学び
料理長、総料理長など多くの経験
積み、2019年4月より宮島別荘の
理長に就任。

季節がわり お箸でいただく
宮島・和モダンコース

おひとり様 10,000 円 (税込)
6 名様以上 20 名様迄



〈 シェフとお二人で創るある季節のメニュー例 〉

オードブル	5 種盛り合せ
パ ス タ	冷製トマトと地海老のカッペリーニ
魚 料 理	オマール海老の西京味噌焼き 大葉風味
肉 料 理	広島県産黒毛和牛もも肉の鉄板焼き 和風おろしソース
ご 飯	宮島別荘特製あなごめしと味噌汁
デ ザ ー ト	フルーツのグラタン バニラアイス添え
パ ン	宮島別荘 島旨パンのカンパーニュ
カ フ ェ	コーヒー 又は 紅茶

* 献立は季節により変わります。



オードブル



肉料理



あなごめし

ご予算に応じて料理内容をアップグレードすることができます。詳細はスタッフにおたずねください。

季節がわり お箸でいただく
イタリアン洋コース

おひとり様 10,000 円 (税込)
6 名様以上 20 名様迄



〈 シェフとお二人で創るある季節のメニュー例 〉

アミューズ	魚介とカリフラワームース	オレンジとポートワインのソース
オードブル	5 種盛り合せ	
スー	冷製アボカドのスープ	コンソメジュレ添え
魚料理	瀬戸内のスズキのポワレ	マリニエールソース 広島産小松菜のエチューベ添え
肉料理	国産牛ロース肉の鉄板焼き	季節野菜添え
デザート	フルーツのグラタン	バニラアイス添え
パン	宮島別荘 島旨パンのカンパーニュ	
カフェ	コーヒー	又は 紅茶

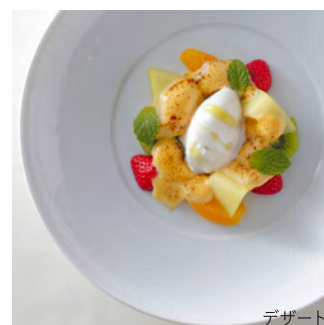
* 献立は季節により変わります。



スープ



肉料理



デザート

ご予算に応じて料理内容をアップグレードすることができます。詳細はスタッフにおたずねください。

buffet

buffet パーティスタイル

大皿料理 おひとり様 8,000 円 (税込)

2 時間フリードリンク付

20 名様以上 50 名様迄

buffet 料理 16 品

オープンキッチン料理

冷製料理

温製料理

リゾット

パスタ

デザート

フリードリンク (2 時間)

ビール・白ワイン・赤ワイン

広島の日本酒 (冷・燗)

広島の焼酎 (麦・芋)

ウイスキー

ソフトドリンク

(オレンジジュース・アップルジュース・ウーロン茶)

コーヒー・紅茶

* 献立は季節により変わります。

終了時間の 15 分前に追加オーダーストップ

婚礼 buffet に関しては食べ放題ではございません。



写真は全てイメージです

optional menu

オプションメニュー

オプションメニューとして大人気デザートbuffetをご用意しました。
ご希望のお料理コースにプラスしてお楽しみください。



dessert buffet

デザートbuffet 8 種

おひとり様 1,500 円 (税込)

〈 ある季節のメニュー例 〉

- ・フレッシュフルーツプレート
- ・マンゴープリン
- ・ムースショコラ木苺添え
- ・ティラミス
- ・焼きチーズケーキ
- ・バナナムース
- ・瀬戸内レモンのアーモンドケーキ
- ・ソフトクリーム

* 献立は季節により変わります。



写真はイメージです

wedding cake

オーダーメイドウェディングケーキ (20 名様分)

* 料金はご相談ください。

drink ドリンクメニュー

フリードリンク **A** セット 1,500 円 (税込)

- ◆ビール ◆白ワイン ◆赤ワイン ◆広島の日本酒 (冷・燗)
- ◆広島焼酎 (麦・芋) ◆ウイスキー
- ◆ソフトドリンク (オレンジジュース・アップルジュース・ウーロン茶)
- ◆コーヒー・紅茶

フリードリンク **B** セット 2,500 円 (税込)

- ◆ビール ◆スパークリングワイン ◆白ワイン ◆赤ワイン
- ◆広島焼酎 (麦・芋) ◆広島焼酎 (麦・芋)
- ◆ウイスキー ◆果実酒
- ◆ソフトドリンク (オレンジジュース・アップルジュース・ウーロン茶)
- ◆コーヒー・紅茶

C 乾杯用スパークリングワイン

- ◆ ルイ・ロデレーン ブリュット プルミエ
- ◆ カ デルボスコ フランチャコルタ

フルボトル 12,000 円 (税込) (乾杯グラス 8 名様分)

フルボトル 7,800 円 (税込) (乾杯グラス 8 名様分)

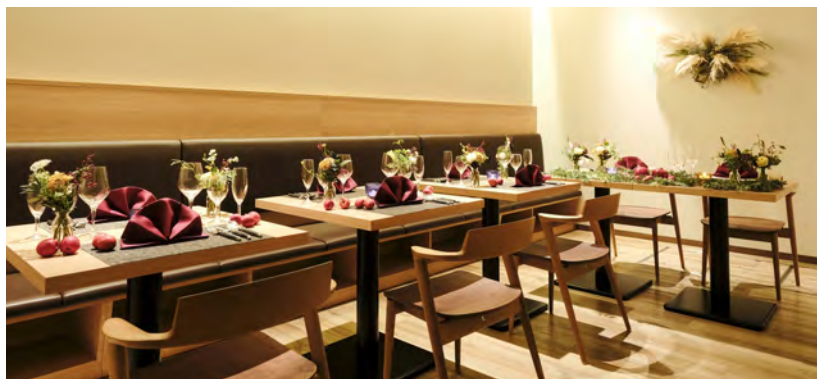
ホテル宮島別荘 レストラン「シマ・クラシック」会場のご案内



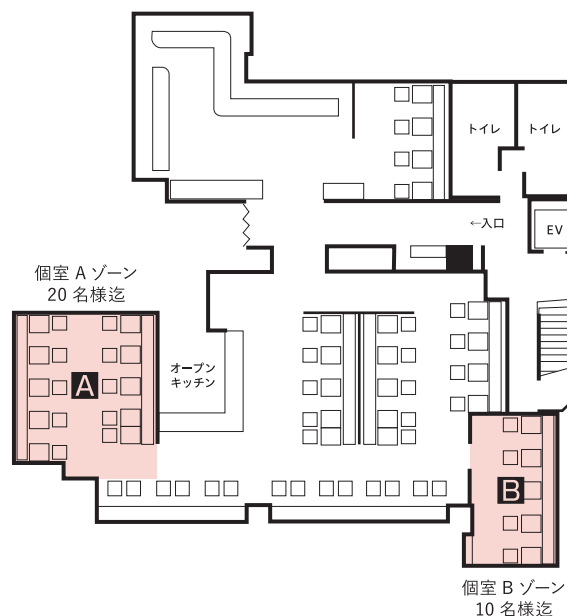
■ 全フロア貸切 20名様以上～50名様迄



■ 個室 A ゾーン 6名様以上～20名様迄



■ 個室 B ゾーン 6名様以上～10名様迄



お料理のご案内

- 全フロア貸切の場合
お料理は「ブッフェスタイル（大皿料理）」となります。
- 個室 A・B ゾーンご利用の場合
お料理はフルコースとなります。
「宮島・和モダンコース」又は「イタリアン洋コース」のいずれかをお選びください。

ご利用にあたって

- ウェディングパーティーご利用の場合、会場費・施設使用料は無料とさせていただきます。
- 会場の貸切時間は2時間を目安とさせていただきます。
- プロジェクター、スクリーン、音響設備等 演出に関しては別途承ります。
- 司会者、進行等をご希望される場合はご相談ください。
- テーブル装花は含まれておりません。ご希望される場合は別途承ります。
- アレルギー等によりお召し上がりになれない食材がございましたら事前にお申し付けください。
- お子様用お料理につきましても承りますのでご相談ください。

宮島を暮らすように楽しむ 大人のための宮島の我が家



宮島別荘
Hotel Miyajima Villa

公式 HP



公式Instagram



厳島神社挙式や披露宴の内容、宮島の宿泊などお気軽にお問い合わせください。

宮島ウェディング
MIYAJIMA WEDDING
宮島ウェディング現地案内所 ————— 宮島商店街

〒739-0558 広島県廿日市市宮島町1133(宮島桟橋徒歩5分)

☎0829-44-2222

営業時間／10:00～19:00

お申し込み・お問い合わせは、専用ダイヤル または HP 資料請求へどうぞ
E-mail／staff@miyajimawedding.com [宮島ウェディング](#) [検索](#)