

お披露目

Spring

# ご昼食プラン

ご利用時間 11:30または12:30の二部制(閉店13:30)

※ご利用日前日までの完全予約制 ※定休日:毎週水曜日



Onomichi Hansei

おの  
みち  
帆  
聲



令和2年12月27日に開業した料亭小宿”おのみち帆聲”。

地域の皆様にも親しんでいただけますよう、当館のお披露目も兼ねて、期間限定の「ご昼食プラン」をご用意いたしました。

全5タイプ11室の客室をはじめ、館内をご見学いただくことも可能です。この機会にぜひご利用くださいませ。



鯛茶漬け御膳  
二、〇〇〇円  
(税込二、二〇〇円)

天婦羅付き  
二、五〇〇円  
(税込二、七五〇円)



厳選した地域産品を  
おのみち帆聲-Hansei-スタイルで



お献立

- 鯛茶漬け  
胡麻たれ  
薬味  
貝割れ
  - 出し巻き玉子  
倉橋産ちりめん卸し
  - 尾道桂馬ごぼう天
  - 漬物三種
  - 鯛荒煮
  - ご飯  
広島産コシヒカリ
  - 鯛荒汁  
青き海苔
  - 水菓子  
コーヒー付
- 料理長管絃機久  
※仕入れの都合により内容が  
変更する場合がございます。

それぞれに特色がある多彩な空間を

館内装飾や客室内装のテイストにも  
和モダンクラシックをちりばめ、  
全11室の小宿でありながらも  
全5タイプの客室を展開。



ご予約・お問い合わせ  
TEL:0570-015-544  
(受付時間:AM9時~PM7時)

<https://www.onomichi-hansei.com> @onomichihansei

電車:山陽本線「尾道駅」より徒歩約20分 ※送迎あり

〒722-0045 広島県尾道市久保 2-15-15

