

ひろしま八雲 季節料理

※表示価格は全て税抜価格です。別途消費税を頂戴いたします。

穴子料理

- ・照焼き 1,500 円
- ・白焼き 1,500 円
- ・天ぷら 1,500 円
- ・せいろ蒸し 1,200 円

茄子料理

- ・田楽 700 円
- ・焼茄子 600 円
- ・車海老と茄子
揚げ出し 800 円
- ・田舎煮 600 円

蛸料理

- ・刺身 1,200 円
- ・ぶつ切り 1,200 円
- ・天ぷら 1,200 円
- ・酢の物 1,200 円
- ・鮎塩焼き 1,000 円
- ・冷しトマト 600 円
- ・ざる豆腐 700 円
- ・鱧湯引き 1,200 円

お食事

汁物

釜めし(かしわ、穴子、海老) 各 1,000 円
※出来上がりにお時間 60 分位頂戴いたします。

稲庭うどん 650 円

茶漬け(梅、鮭、のり) 各 650 円

茶そば 650 円

温麺 600 円

冷しソーメン 600 円

むすび 300 円
(鮭、昆布、梅、おかか よりお二つお選び下さいませ。)

小貝汁 450 円

赤出し 300 円

季節の吸物 400 円

デザート

季節のフルーツ 600 円

アイスクリーム〈ジェラート〉各 300 円
(バニラ、抹茶、塩)

※午後 5 時以降はご飲食総額の 10%をサービス料として、
個室ご利用の場合は 10%をお部屋代として別途頂戴いたします。