

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。

松茸料理

- ・焼松茸 4,500 円
- ・天ぷら 2,500 円
- ・土瓶蒸し 2,000 円

- ・焼茄子 500 円
- ・茄子田楽 600 円
- ・茄子と車海老 800 円
揚げ出し

サシマ 秋刀魚料理

- ・刺身 1,200 円
- ・たたき 1,200 円
- ・塩焼 1,200 円
- ・煮付 1,200 円

- ・揚げ銀杏 800 円
- ・煎り銀杏 800 円

お食事

- 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
- 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。)

汁物

- 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。