

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。

ふぐ料理

- ・ふぐ刺し 4,000 円
- ・ふぐ唐揚げ 2,000 円
- ・ふぐちり 4,500 円
- ・ふぐ皮肝和え 1,000 円

- ・山菜天ぷら 1,500 円
- ・わかさぎ天ぷら 1,000 円
- ・菜の花胡麻和え 800 円
- ・菜の花辛し和え 800 円

かき料理

- ・土手鍋 4,000 円
- ・かきフライ 1,200 円
- ・かきバター焼き 1,200 円
- ・かきと小芋
みぞれあんかけ 1,000 円
- ・かき天ぷら 1,200 円

- ・あん肝ぽん酢 1,000 円
- ・なまこ酢 800 円
- ・海鮮八方蒸し 1,500 円
(かき、鱈、車海老、野菜、くずきり、ゆば)

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 よりお二つお選びください。)

汁物

- 小貝汁 450 円
- 赤だし 300 円
- 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時以降はご飲食代金の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。