

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。

逸品料理

〈揚物〉

- ・稚鮎の天ぷら 1,200 円
- ・きすの天ぷら 1,200 円
- ・桜海老のかき揚げ 1,000 円

〈小鉢〉

- ・葱とあさりのぬた 800 円
- ・紅葉豚
冷しゃぶサラダ 800 円
- ・とろろもずく 800 円

穴子料理

- ・天ぷら 1,500 円
- ・照焼き 1,500 円
- ・白焼き 1,500 円

- ・アスパラ
バター焼き 1,000 円
- ・茄子田楽 600 円
- ・さぎえ壺焼き 2ヶ 1,500 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。