

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

- ・アスパラバター焼き 1,000 円
- ・茄子田楽 600 円
- ・とろろもずく 800 円
- ・鮎塩焼き 1,200 円
- ・冷しトマト 600 円
- ・鱧^{きす}の天ぷら 1,200 円
- ・葱とあさりのぬた和え 800 円

穴子料理

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

蛸料理

- ・刺身 1,500 円
- ・天ぷら 1,500 円
- ・酢の物 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。