

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。

筍料理

- ・ 若竹煮 1,500 円
- ・ 土佐煮 1,500 円
- ・ 天ぷら 1,500 円
- ・ 木の芽焼き 1,500 円
- ・ 木の芽和え 800 円
- ・ 釜飯 1,200 円

逸品

- ・ 生ほたるいか 1,000 円
- 天ぷら 1,000 円
- ボイル
- ・ 山菜天 1,500 円
- ・ 春キャベツと 1,000 円
- 海老サラダ
- ・ 蛤酒蒸し 800 円
- ・ 帆立
- 刺身 1200 円
- バター焼き 1200 円

お食事

- 釜めし(かしわ、穴子、海老) 各 1,200 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 500 円

デザート

- 季節のフルーツ 600 円
- アイスクリーム 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。