

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

逸品

・若竹煮	1,500 円	・生ほたるいか 天ぷら	1,000 円
・土佐煮	1,500 円	・ボイル	1,000 円
・天ぷら	1,500 円	・稚鮎天ぷら	1,200 円
・木の芽焼き	1,500 円	・桜海老と新玉葱 のかき揚げ	1,200 円
・木の芽和え	800 円	・アスパラバター焼き	1,200 円
・釜飯	1,200 円	・鯛骨蒸し	2,000 円

お食事

汁物

釜めし(かしわ、穴子、海老) 各 1,200 円
※ラストオーダー30分前までにご注文下さい

小貝汁 450 円

稲庭うどん 650 円

赤出し 300 円

茶漬(梅、鮭、のり) 各 650 円

吸物 500 円

茶そば 650 円

デザート

温麺 600 円

季節のフルーツ 600 円

むすび 300 円

アイスクリーム 各 300 円

(鮭、昆布、梅、おかかよりお二つお選びください。)

(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。