



ヒレ又はコースをお選びいただき、お好みの焼き加減でご提供いたします。ヒレ肉ではまるやかな味わいと柔らかさを、コース肉では、和牛の濃厚な味わいをお楽しみください。



て.ばん料理  
**味味亭**  
☎(082)247-1129  
※水曜日定休 (祝日は営業)

5月のおすすめ ※5/11(月)～ お一人様  
**「臯月コース」** <ヒレ> 11,300円  
<コース> 11,000円  
※上記価格に別途消費税と午後5時以降はサービス料10%を頂戴致します

- ◆本日の付出し
- ◆季節の野菜サラダ
- ◆オコゼのムニエル
- ◆フォアグラソテー
- ◆黒毛和牛ヒレ100g 又は 黒毛和牛コース100g
- ◆季節の焼野菜
- ◆鯛茶漬け
- ◆マンゴーのレアチーズケーキ

臯月コースよりおすすめの一品

**「オコゼのムニエル」**

瀬戸内海産のオコゼを柔らかさそのままに仕上げたムニエルです。梅肉を使った特製ソースで、旬の味わいをご堪能くださいませ。

広島市中区富十見町4-9 広越本社ビル3F  
営業時間/11:00～15:00、17:00～23:00  
(日・祝日は22:00まで)



5月  
2015-Vol.53

美味しい情報もりだくさん!!

**ヒロコシニュース**



**漁師屋台 がつり 特集**  
☎(082)545-4137  
※日曜日定休  
(月曜日が祝日の際は日曜営業、祝日は定休日)

毎朝市場へ仕入担当者が買付け!!  
鮮度抜群の旬魚をご賞味ください。



屋台をイメージした活気溢れる店内で  
がつり飲んで!がつり食べて!



半個室のお座敷でゆっくりと。  
貸切もできますので<最大20名様まで>  
お気軽にお問い合わせください。

<開催期間> 5/1(金)～5/30(土)まで

**鰹と鯔 両方たべん祭!!**

今が旬の双方を是非食べ比べてみてください!  
鰹派のあなた!いや、鯔派のあなた!両方食べて白黒つけん祭!!



|                 |       |      |          |      |
|-----------------|-------|------|----------|------|
| <b>鰹</b><br>かつお | ◆刺身   | 580円 | ◆竜田揚げ    | 580円 |
|                 | ◆たたき  | 580円 | ◆どろろサラダ  | 680円 |
|                 | ◆ゆっけ  | 480円 | ◆上佐巻     | 480円 |
| <b>鯔</b><br>あじ  | ◆刺身   | 480円 | ◆あじ茶漬け   | 480円 |
|                 | ◆たたき  | 480円 | ◆あじ唐サラダ  | 580円 |
|                 | ◆なめろう | 480円 | ◆玉葱ソースかけ |      |
|                 | ◆塩焼き  | 580円 |          |      |

<他、季節のおすすめや定番料理を多数ご用意しております>

※仕入状況により内容が変更になる場合がありますのでご了承くださいませ。  
※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。

がつり満足!! 5月の季節コース料理

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>4,000円</b><br>コース<br><90分飲み放題> | ボリューム満点のコース。がつりうまいもん盛り込みました。しっかり飲みたい、食べたい皆様必食です!<br>◆付出し◆造り5種◆焼物(鰹塩焼・イカ焼・小人)◆醒たたたきサラダ◆揚物(とり天・キスフライ・ごぼう店揚)<br>◆新じゃがと新玉葱の肉じゃが風◆六子炊込みおむすび、心温まるみそ汁 |
| <b>5,000円</b><br>コース<br><90分飲み放題> | 食材・味ともにこだわりぬいた厳選コース。特別な日やお祝いなどでいかがですか?<br>◆前菜3種◆造り7種◆太刀魚の塩焼◆新じゃがとバラサラダ◆六子天と野菜とあさりのかき揚げ<br>◆魚の煮付け◆海鮮巻き寿司、心温まるみそ汁                                |

——— 当店はハイボールタワーを設置しております ———  
“キンキンジュワジュワ” がつり自慢のハイボールを、ぜひご一緒にどうぞ!!

がつり:広島市中区立町4-15 英万里ビル1F 営業時間/17:00～24:00

中国小皿料理  
**拍拍飯店**  
PAKU PAKU HANTEN  
☎(082)247-8801  
※火曜日定休 (祝日は営業)

5月のおすすめ **「臯月宴席」** 3,500円  
お一人様  
※上記価格に別途消費税と午後5時以降はサービス料10%を頂戴致します  
<2名様より承ります>

- ◆冷菜3種盛り合わせ
- ◆エビ団子の淡雪炒め
- ◆牛腿肉とセロリの山椒風味炒め
- ◆蟹肉とフカヒレ入りスープ
- ◆鮭(キス)のフリッター
- ◆シュウマイ、エビ蒸し餃子
- ◆拍拍名物 麻婆豆腐
- ◆高菜入りチャーハン
- ◆自家製杏仁豆腐



拍拍名物 麻婆豆腐

<人気の個室ご案内>



廻りごたつ — 8名様～24名様 イス席 — 2名様～50名様

広島市中区堀川町4-11 アサヒビール館2・3F 営業時間/11:30～15:00、17:00～23:00(日・祝日は22:00まで)



写真の料理は3人前です

5月のおすすめコース「臯月宴席」

初夏を想わせる鱈(キス)から牛腿肉を使った昔ながらの四川料理まで、幅広くバラエティー豊かです。もちろん、締めには当店名物・広島一の「麻婆豆腐」をお好みの辛さでお楽しみください。山椒、唐辛子をはじめ様々な香辛料が口の中で広がり、濃厚な味わいです。

「**特選会席**」 お一人様 **6,000円**  
 ※上記価格に別途消費税と午後5時以降はサービス料10%を頂戴致します

- ◆前菜3種
- ◆キムチ盛り合わせ
- ◆サラダ
- ◆和牛の炙り握り
- ◆スープ
- ◆特選和牛の6種盛り
- ◆ごはん又は冷麺
- ◆デザート盛り合わせ

**シズラーおすすめ一品**

**和牛の炙り握り** <一人前2貫>  
 当店の「リピートNo.1」の商品です。一人です3人前召し上がりのお子様もいらっしゃいます。味が付いておりますので、そのままお召し上がりください。

**4月よりメニューが新しくなりました**

ランチはお肉メインのセットメニューが仲間入り。グランドメニューではプレートが新たに加わり、ファミリーでご注文いただきやすくなりました。

広島市中区富士見町4-9 広越本社ビル4F  
 営業時間/11:00~15:00、17:00~23:00  
 (11・祝日は22:00まで)  
 ※(午後5時以降)個室ご利用の場合はご飲食代金の10%をお部屋代として別途頂戴致します



※特選和牛の6種盛りは3人前です  
 お肉の内容は仕入状況により変わります

**GW 楽しい“お子様くじ”を開催!!**  
 4/29(水・祝)~5/10(日)まで、  
 空クジなしの“お子様くじ”を開催  
 いたします。ぜひご参加ください!!

アルパーク天満屋グルメタウン(アルパーク西棟4F)  
**八雲**  
 民芸食処 アルパーク天満屋店  
 ☎(082)501-1801  
 ※5月も休まず営業しております

5月6月 **八雲会席コース** お一人様 **4,000円**  
 ※上記価格に別途消費税と午後5時以降はサービス料10%を頂戴致します

- ◆付 出 口替り
- ◆刺 身 3種盛り合わせ
- ◆炊 合 野菜の炊き合わせ
- ◆焼 物 太刀魚の若狭焼き
- ◆強 肴 和風ステーキ
- ◆揚 物 かわいいの唐揚げ
- ◆食 事 御飯、香の物、瀬戸の辛子ちりめん、味噌汁
- ◆果 物 季節の果物



ご法要やお祝いのご会食に八雲会席コースがおすすめです。(3,000円・5,000円コースもございます)ご予算やお好みに応じて、内容の変更もさせていただきますので、お気軽にお申し付けください。

おこさまのメニューも充実しております!!  
 離乳食  
 あります

**市内中心 MAP**

①がつつり  
 ②拍拍飯店  
 ③福一  
 ④八雲流川店  
 ⑤日本料理八雲  
 ⑥ひろしま八雲  
 ⑥味味亭  
 ⑥シズラー

**井口周辺 MAP**

⑦八雲アルパーク天満屋店  
 ⑦廣徳樓アルパーク天満屋店

ホームページも是非ご覧ください!!  
 店舗情報はもちろん、お店の予約ができます。

ヒロコシ 検索

各店舗・食材は仕入状況により変更になる場合がありますのでご了承くださいませ

|                  | 4/29(水) | 4/30(木) | 5/1(金) | 5/2(土) | 5/3(日) | 5/4(月) | 5/5(火) | 5/6(水) |
|------------------|---------|---------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| ひろしま八雲           |         |         |        |        |        |        |        |        |
| 味味亭              |         |         |        |        |        |        |        |        |
| シズラー             |         | 休       |        |        |        |        |        |        |
| 八雲流川店            |         |         |        |        |        |        |        | 休      |
| 日本料理八雲           |         |         |        |        |        |        |        |        |
| 福一               |         |         |        |        |        |        |        | 休      |
| 拍拍飯店             |         |         |        |        |        |        |        |        |
| がつつり             |         |         |        |        |        |        |        | 休      |
| アルパーク天満屋(グルメタウン) |         |         |        |        |        |        |        |        |

**ゴールデンウィーク  
 営業のご案内**  
 クラブ各店・ルッククラブは  
 ホームページに掲載しております



写真の料理は3人前です

中国料理 **廣徳樓**  
 アルパーク天満屋店  
 ☎(082)501-1802  
 ※5月も休まず営業しております

【期間限定】5月11日(月)~6月30日(火)まで  
**「廣徳樓プレミアムコース」**  
 <17:00~2名様より承ります> お一人様 **3,500円**  
 ※上記価格に別途消費税を頂戴致します

- ◆前菜3種
- ◆1品チョイス料理
  - ・牛肉とピーマンの炒め
  - ・酢豚
  - ・紋甲イカのクリーム炒め
  - ・鶏肉とカシューナッツの炒め
  - ・海老の黒豆炒め
- ◆蟹肉入りフカヒレスープ
- ◆北京ダック
- ◆廣徳樓名物 麻婆豆腐
- ◆五日炒飯
- ◆正宗杏仁豆腐

多人数様でのご会食、おまかせください!!  
**~バンケットルームのご案内~**  
**20名様から最大100名様までご利用いただけます。**  
 同窓会やPTAのご会合、職場での歓迎迎会等にバンケットルームがおすすめです。ご予算やご要望などもお気軽にご相談ください。



5月「八雲コース」よりおすすめの一品

「あさりの酒蒸し」

宮島の原生林から流れ出る川の干潟で行った、肉厚で臭みがなく、濃い旨味とコクを遺憾なく発揮する極上の「宮島産のあさり」を酒蒸しでご堪能くださいませ。

広島市中区富見町4-9 広越本社ビル1F・2F  
営業時間/11:00～16:00、17:00～23:00(日・祝日は22:00まで)  
※(午後5時以降)個室ご利用の場合は、ご飲食代金の10%をお部屋代として別途頂戴致します

美味しい情報もりだくさん!!

# HIROKOSHI NEWS

民芸食事処 **八雲** ☎(082)244-1551 ※火曜日定休(祝日は営業)

日本料理 **尊** yagumo ☎(082)546-0008 ※月曜日定休(祝日は営業)

「5月 八雲コース」お一人様 8,000円  
※上記価格に別途消費税と午後5時以降はサービス料10%を頂戴致します

- ◆付 出 口替り
  - ◆造 里 おまかせ四種盛
  - ◆吸 物 あさりの酒蒸し
  - ◆焼 物 穴子白焼 山葵醤油
  - ◆蒸 物 湯葉入り茶碗蒸し
  - ◆揚 物 牛ロース・新じゃが白練揚げ
  - ◆強 肴 陶板(焼茄子・豆腐・甘鯛おろしあん)
  - ◆食 事 御飯、香の物
  - ◆果 物 季節の果物
- 広島牛指定店



GW お子様うれしいお知らせ!!

5/2(土)～5/6(水・祝)の5日間は、空クジなし!! 楽しいおもちやが当たる「くじ引き大会」を開催いたします。

「5月 八雲会席 安芸路」お一人様 5,200円  
※上記価格に別途消費税と午後5時以降はサービス料10%を頂戴致します

- ◆前 菜 おまかせ三種盛
- ◆煮物椀 あさり真丈、ふき、木ノ芽
- ◆造 里 おすすめ三種盛
- ◆焼 物 太刀魚若焼
- ◆進 肴 新玉葱サラダと和牛ロースおろし
- ◆揚 物 キス、アスパラ、じゃがいも大姉羅
- ◆煮 付 めばる煮付
- ◆食 事 御飯、香の物、瀬戸の辛子ちりめん、赤出し
- ◆果 物 季節の果物



煮付に使われている「メバル」は春の代表的な魚で、真質なたんぱく質を多く含んでいる食材です。また今回は、新玉葱やアスパラ等の春野菜もお楽しみいただける内容となっております。ぜひ日本料理八雲で、季節の味わいをご堪能くださいませ。



八雲の中でも珍しいホテルの中にある店舗です。ご法要はもちろん、結婚式や顔合わせ等にも安心してご利用いただけます。また、厳選された広島の地酒をご用意しておりますので、県外からのお客様やご宴会にも最適です。

広島市中区中町9-12 三井ガーデンホテル広島2F 営業時間/11:00～15:00、17:00～23:00(日・祝は22:00まで)  
※(午後5時以降)個室ご利用の場合は、ご飲食代金の10%をお部屋代として別途頂戴致します

民芸食事処 **八雲** 流川店 ☎(082)243-4500 ※日曜日定休(月曜日が祝日の際は日曜営業、祝日が定休日)

秘伝のゴマダレは絶品!! お一人様  
「八雲名物 すすぎ鍋コース」 6,200円  
※上記価格に別途消費税と午後5時以降はサービス料10%を頂戴致します

八雲と言えば、すすぎ鍋(しゃぶしゃぶ)。「秘伝の胡麻ダレ」は胡麻、胡桃のほか、10種類の調味料を加味し3日間熟成し、お肉は女性スタッフがお客様のお好みのすすぎ加減で、一枚一枚丁寧にすすぎ提供いたします。



◆付 出 ◆小鉢 ◆刺身盛合せ ◆すすぎ鍋 ◆雑炊 ◆果物

＜個室のご案内＞  
プライベートからご接待まで、様々なニーズにご対応させていただきます。ご家族でご利用時にはお子様の年齢にあわせて、着式の椅子席やお座敷など、使い勝手のよい個室をご用意いたしております。どなたさまでもお気軽にご利用いただけます。



テーブル席・座敷 個室(3～8名様まで大小16室をご用意)



テーブル席・座敷 少人数でのお集まりから、最大40名様まで  
テーブル席・個室 2～4名様までの5室をご用意

広島市中区流川町1-24 第2味の館ビル1～3F  
営業時間/11:00～15:00、17:00～23:00(祝日16:00～23:00)  
※(午後5時以降)個室ご利用の場合は、ご飲食代金の10%をお部屋代として別途頂戴致します



5月「福一膳」よりおすすめの一品

「もみじ豚角煮」

脂の部分まで美味しいお肉を、コトコトと丁寧に煮込みました。肉の食感と旨味が最高の一品です。ホクホクとした、旬の新じゃがと共にどうぞ。

日本料理 **福一** ☎(082)244-2910 ※日曜日定休(月曜日が祝日の際は日曜営業、祝日が定休日)

「5月 福一膳」お一人様 5,000円  
※上記価格に別途消費税と午後5時以降はサービス料10%を頂戴致します

- ◆前 菜 5種盛り
- ◆吸 物 緑豆腐
- ◆造 里 おすすめ3種
- ◆焼 物 口替り
- ◆箸 休 あさりと新玉葱のサラダ
- ◆揚 物 稚鮎天ぷら
- ◆強 肴 もみじ豚角煮、新じゃが
- ◆食 事 御飯、香の物、瀬戸の辛子ちりめん、赤出し



※その他コース料理、一品料理をご用意しております。

ご家族からご接待まで幅広くご利用いただける個室もございます。詳細につきましては、お気軽にスタッフまでお申付けくださいませ。

広島市中区堀川町1-15 ぎくろビル1F 営業時間/17:00～23:00(祝日は22:00まで)