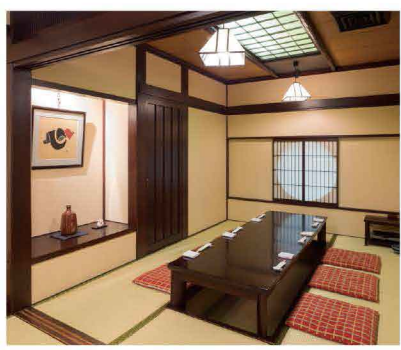


アルパーク天満屋グルメタウン(アルパーク西棟4F)
ファミリーからご接待まで幅広くご利用いただけます!!

民芸食事処 **八雲**
アルパーク天満屋店

☎(082)501-1801



お祝いごとやご法要でのご会食に最適です。
大小、各種個室をご用意しております。民芸調の落ち着いた店内で、ゆったりとした時間をお過ごしいただけます。



「7・8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 日替り
- ◆ 揚物 野菜の天婦羅
- ◆ 刺身 3種盛合せ
- ◆ 煮付 鯛のあら炊き
- ◆ 炊合 冬瓜の鶏そぼろあんかけ
- ◆ 食事 御飯、味噌汁、香の物
- ◆ 焼物 すずきの若狭焼き
- ◆ 瀬戸の辛子ちりめん
- ◆ 強肴 和風ステーキ
- ◆ 果物 季節の果物

※その他、3,000円・5,000円の会席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。

中国料理 **廣徳樓**
アルパーク天満屋店

☎(082)501-1802

夏の食欲の落ちる時季に、ぜひ廣徳樓の本格中華料理をお召し上がり下さい。



7・8月「廣徳樓 夏のスタミナコース」
お一人様 3,500円
※上記価格に別途消費税を頂戴致します



写真は、海鮮料理を「鱧の梅風味炒め」、肉料理を「夏野菜と鶏肉のエスニック炒め」、煮込料理を「麻婆豆腐」にチョイスした場合です。
※ チョイス料理は一組様で1品のチョイスとなります。

- ◆ 前菜 3種
- ◆ 海鮮料理…いずれか1品チョイス
 - a. 鱧の梅風味炒め
 - b. 紋甲イカと山芋の塩味炒め
 - c. ホタテのクリーム炒め
- ◆ 肉料理…いずれか1品チョイス
 - d. 牛のレバニラ炒め
 - e. 夏野菜と鶏肉のエスニック炒め
 - f. スペアリブの四川風煮込み
- ◆ フカヒレと雲吞(ワンタン)の大根おろしざっぱりスープ
- ◆ 揚げ鶏の甘酢ソース掛け
- ◆ 煮込料理…いずれか1品チョイス
 - g. 麻婆豆腐
 - h. 海老のチリソース
- ◆ 鰻炒飯
- ◆ 正宗杏仁豆腐 <17:00~2名様より承ります>

7月
2015-Vol.55

美味しい情報もりだくさん!!
ヒロコシニュース



おかげさまで「ひろしま八雲」は52周年を迎えさせていただきました。
いただきました。

産地直送の絶品「鮑」、なめらかな口どけの「うに」、料理長厳選「旬の魚」など…

お宝を詰め込んだ「海の宝石玉手箱」に八雲名物「すすぎ鍋」。
同時に楽しんでいただける、期間限定のコースです!!



- 前菜 三種盛り合わせ
- 造り 海の宝石玉手箱
- 鍋物 八雲名物すすぎ鍋
- 食事 雑炊
- 果物 季節の果物

ひろしま八雲—夏の宴—
新夏コース
お一人様 七、〇〇〇円
※右記価格に別途消費税と午後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%をお部屋代として頂戴致します。

開催期間 7月1日(水)~8月17日(月)迄

民芸食事処 **八雲**

☎(082)244-1551
※火曜日定休(祝日は営業)

広島市中区富士見町4-9 広越本社ビル1F・2F
営業時間:昼/11:00~16:00(L.O.15:00)
夜/17:00~23:00(L.O.22:00)
<日・祝 17:00~22:00(L.O.21:00)>



ご利用シーンにあわせた個室を各種ご用意(椅子・掘り炬燵)しております。詳細につきましてはお気軽にお問い合わせください。

八雲のなかでも珍しい、ホテルの中にある店舗です。



結納式や顔合わせなどにも安心してご利用いただけます。
また、厳選の広島地酒を20種余り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。



「7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%をお部屋代として頂戴致します

- ◆前 菜 おまかせ5種盛
- ◆煮物椀 冬瓜、ハモ、梅肉、柚子
- ◆造 里 おすすめ4種盛
- ◆焼 物 鮎の塩焼
- ◆進 肴 冷し肉
- ◆揚 物 とうもろこし、アボカドかき揚げ
- ◆食 事 信州そば
- ◆果 物 季節の果物

※その他、名物すずぎ鍋やすきやき、季節料理を
各種ご用意しております。

☎(082)546-0008 ※月曜日定休(祝日は営業)

営業時間:昼/11:00~15:00(L.O.14:00)、夜/17:00~23:00(L.O.22:00) <日・祝 17:00~22:00(L.O.21:00)>



写真の鮎の塩焼は3人前です

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:昼/11:00~15:00(L.O.14:00)、夜/17:00~23:00(L.O.22:00) <日・祝 17:00~22:00(L.O.21:00)>



今月のコースは、アミノ酸が含まれた黒酢チャーハンと、名物 麻婆豆腐の
組み合わせ。ヘルシー・ボリューム両方兼ね備えています。



写真の料理は3人前です

7月のおすすめコース
「文月宴席」 お一人様 3,500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

- ◆冷菜3種盛合せ
- ◆ホタテとトマトの炒めもの
- ◆鶏肉と里芋のピリカラ炒め
- ◆蟹肉とフカヒレ入りスープ
- ◆レンコンと挽肉のはさみ揚げ
- ◆シュウマイ、エビ蒸し餃子
- ◆拍拍名物 麻婆豆腐
- ◆黒酢チャーハン
- ◆自家製杏仁豆腐

<2名様より承ります>



☎(082)247-8801 ※火曜日定休(祝日は営業)

広島市中区堀川町4-11 アサビール館2・3F

営業時間:昼/11:30~15:00(L.O.14:30)

夜/17:00~23:00(L.O.22:30)

<日・祝 17:00~22:00(L.O.21:30)>



旬のデザート

プリンセスグリーンライチ

ぜひこの機会に
みずみずしい旬の美味しさを
お楽しみ下さい。

<8個入り>520円

夏こそ、「鮑」と「ウニ」の美味しい季節!! 一度は召し上がっていただきたいコースです。



鮑の旨みとやわらかさ、肝ソースは絶品です!!
また、広島といえば・・・「ウニホーレン」(周防大島の赤ウニ使用)。

「7・8月 鮑コース」

<ビレ> お一人様 13,300円

<コース> お一人様 13,000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
- ◆ウニホーレン
- ◆鮑のバター焼 肝ソース
- ◆黒毛和牛ヒレ100g
又は 黒毛和牛ロース100g
- ◆季節の焼野菜
- ◆夏野菜とエビの焼飯(レモン風味)
- ◆パイナップルとココナッツのケーキ



☎(082)247-1129

※水曜日定休(祝日は営業)



広島市中区富士見町4-9 広越本社ビル3F
営業時間:昼/11:00~15:00(L.O.14:30)、夜/17:00~23:00(L.O.22:00) <日・祝 17:00~22:00(L.O.21:00)>



和牛のいろいろな希少部位をしっかりと楽しみいただけます

「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%をお部屋代として頂戴致します

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

夏バテには、やっぱり「牛」!!

<7月・8月は> うし
「どよう牛の日」を毎日開催!!

特別メニューをご用意しております!!

さらに、牛の柄・牛がデザインされた服で
ご来店いただくと「ステキな特典」あり!



☎(082)242-4129 ※木曜日定休(祝日は営業)

広島市中区富士見町4-9 広越本社ビル4F

営業時間:昼/11:00~15:00(L.O.14:30)、夜/17:00~23:00(L.O.22:00) <日・祝 17:00~22:00(L.O.21:00)>



特選会席

※写真のお肉盛合せは3人前です
内容は仕入により変わります



当店の
匠

鮎の姿をそのまま残した骨抜きは
伝統かつ技の結晶。広島でも中々
できる人は少ない貴重な演出!!

7月は、目で楽しみ舌で味わう
心うれしいひと時をどうぞ!!

- ① 玉手箱を開けると、まるで宝石のような美しさ。
- ② 伝統技「鮎の骨抜き」は芸術です。
- ③ 名物すすぎ鍋をおつくりするスタッフのあたたかいおもてなし。

店長おすすめ!! 夏酒のごあんない



暑さ本番を迎えるなか、飲む
ほどに旨みを増し、キレの良い
辛口と、香りたかい吟醸酒を
セレクトいたしました。
八雲の季節料理に合う冷酒、
この季節にしか楽しむことの
出来ない夏酒をご賞味下さい。

広島県の吟醸酒編

- ① 一代「弥山」 廿日市 純米吟醸夏酒生 +4
- ② 「宝剣」 仁方 涼香吟醸 +8

爽快な辛口編

- ③ 「天狗舞」 石川県 超辛純米酒 +11
- ④ 「雁木」 山口県 夏辛口純米 +8.5



写真の造里・鮎の塩焼・すすぎ鍋は3人前です

「匠の技」と「名物すすぎ鍋」の
饗宴コース 一人様 8,000円

※上記価格に別途消費税と、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%をお部屋代として頂戴致します

- ◆海の宝石玉手箱 ◆鮎の塩焼 ◆名物すすぎ鍋 ほか3品



7/22(水)・23(木)・24(金)は
お昼営業を休業させていただきます

☎(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)

広島市中区流川町1-24 第2味の館ビル1~3F

営業時間: 昼/11:00~15:00(L.O.14:00)

夜/17:00~23:00(L.O.22:30)

< 祝日 16:00~23:00(L.O.22:00) >

日変り料理
福一

☎(082)244-2910

※日曜日定休

(月曜日が祝日の際は日曜営業、祝日定休)

お飲み物2杯付

お一人様 5,000円

※上記価格に別途消費税を頂戴致します



「7月福一膳」

- ◆前菜 5種盛り
- ◆吸物 ハモ真丈
- ◆造里 おすすめ3種
- ◆焼物 日替わり
- ◆炊合 冷し冬瓜包み
- ◆箸休 そうめん
- ◆強肴 本日の煮付け
- ◆食事 御飯、赤出汁、香の物、瀬戸の辛子ちりめん

※その他、文月コース(6,000円)・特選コース(8,000円)をご用意しております。



“おいしい夏酒”
入荷しております!!

さわやかな香りと清涼感溢れる
味わいをお楽しみください。



ご家族からご接待まで、様々な
シーンでご利用いただける個室
ございます。詳細につきましては、
お気軽にスタッフへお申し付け
ください。

広島市中区堀川町1-15 ぎくろビル1F 営業時間/17:00~23:00(L.O.22:30) < 祝日 17:00~22:00(L.O.21:30) >

豊富なメニューで勝負!
今年もやってきましたイカ祭!!

がっつりの「イカ祭!!」

期間: 6月29日(月)~7月19日(日)迄

- ◆イカ刺 580円
- ◆イカ焼(タレ・塩・照マヨ) 480円
- ◆イカ天 580円
- ◆イカぬた和え 480円
- ◆イカ納豆とろろ 480円
- ◆イカ葱塩和え 480円
- ◆イカ刺入り刺盛り6種盛り 1,280円
- ◆イカと玉葱のみそ炒め 580円
- ◆イカウニ細巻 580円
- ◆下足唐 480円
- ◆下足串塩焼 580円

※表示価格に別途消費税を頂戴致します

旨いイカは
いかが?



がっつり自慢のハイボールを、
ぜひ一緒にどうぞ!!

ハイボールタワー
設置店

“キンキン”
“シュワシュワ~”



漁師屋台
がっつり

☎(082)545-4137

※日曜日定休 (月曜日が祝日の際は日曜営業、祝日が定休日)

広島市中区立町4-15 英万里ビル1F

営業時間/17:00~24:00(L.O.23:00)

90分飲み放題付 旬の味満載!!

「7月 特選コース」

一人様 4,000円

- ◆付 出 日替り
- ◆造 里 厳選5種盛り
- ◆焼 物 鮎の塩焼
- ◆サラダ 海藻ネバネバサラダ
- ◆揚 物 なすはさみ揚
イカリング揚
ごぼう唐揚
- ◆強 肴 焼穴子の玉子とじ
- ◆食 事 鶏の焼き込みおむすび
心温まるおみそ汁

前日迄の
要予約



半個室のお座敷でゆっくりと。貸切もできます。
< 最大20名様まで >

市内中心 MAP



井口周辺 MAP



- ①がっつり
- 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
- 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

広越指定 愛知県長坂養鰻場
「三河の青うなぎ」使用

うなぎ弁当

締切り日 7/15(水)

お渡し日 7/22(水)
23(木)
24(金)

ご予約承り中 2,100円(税別) 2,268円(税込)

お持ち帰りの場合はひろしま八雲でお渡しいたします。
10個より商品の配達を承っております。
※商品については、消費期限内にお召し上がりください。

お電話でのご注文を承っております。
☎082-243-7161 FAX 082-244-5099