

夏の風物詩“あさがお”に見立てた華やかな前菜。旬の食材を使い、手間隙かけたお料理の数々。日本料理八雲ならではの色あざやかな器と旬の醍醐味をぜひお楽しみください。



「8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 おまかせ四種盛
- ◆煮物椀 蓮根真丈、梅肉、柚子、針ねぎ
- ◆造 里 おすすめ四種盛
- ◆合 肴 冷し肉
- ◆揚 物 茄子田楽
- ◆蒸 物 スズキ酒蒸し
- ◆食 事 茶そば
- ◆果 物 季節の果物

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、県外からのお客様のご接待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 ☎(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)>

暑い時こそ 夏バテ防止に
“すすぎ鍋”

召しあがっていただきたい“理由”とは・・・。

「鍋料理」を召しあがると、冷房や冷たい飲物等で冷えた体が温まり、元気になることが期待されるからです。

8月中ご来店のお子さまにはもれなく、「アイスクリーム」と「食後の楽しみ抽選」をご用意しております!!



写真の造里・すすぎ鍋は3人前です

8月 夏・納涼コース お一人様 7,000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 (鱈・ウニ・鯛洗い・マグロ)
- ◆夏でも美味しいすすぎ鍋 ほか3品



お客様のご要望にあわせた様々なお席をご用意しております

☎(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)>



【期間】9月1日(火)~9月30日(水)

おかげさまで
ヒロコシ

66周年

感謝祭

開催!



ヒロコシ各店、よりすぐりの逸品が当たる スクラッチキャンペーン

開催店舗

ひろしま八雲、八雲流川店、日本料理八雲、福一、味味亭、シズラー、拍拍飯店、がつつり八雲アルパーク天満屋店、廣徳樓アルパーク天満屋店、ルッソクラブ(ピアノバー、ルッソラウンジ、ルッソダイニング、味処)



夏本番、本格中華で暑さを乗りきりましょう!
カレー風味や梅肉のさっぱり味で爽快感を。
締めにはもちろん名物の麻婆豆腐をお楽しみください。



写真の料理は3人前です

8月のおすすめコース

「葉月宴席」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

- ◆前菜三種盛合せ
- ◆紋甲イカの梅肉さっぱり炒め
- ◆牛ヒレ肉とカボチャのスパイシーカレー風味
- ◆エノキとフカヒレ入りスープ
- ◆スズキのフライ
- ◆エビ蒸し餃子とシュウマイ
- ◆拍拍飯店名物 麻婆豆腐
- ◆カニチャーハン
- ◆自家製杏仁豆腐 <2名様より承ります>



振りこたつ—8名様~24名様


イス席—2名様~50名様

☎(082)247-8801 ※火曜日定休(祝日は営業)

広島市中区堀川町4-11 アサヒビル館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)>

てばん料理 **味味亭**

夏こそ、「鮑」と「ウニ」の美味しい季節!!
 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」



「8月 鮑コース」

<ヒレ> 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(周防大島の赤ウニ使用)
- ◆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)  広島牛指定店

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)>

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



お祝いごときや、ご法要後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。



「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 三種盛合せ | ◆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 | ◆果物 季節の果物 |
| ◆強肴 和風ステーキ | |

※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。

和牛あみ焼会席 **ジスター**
【8月30日(日)まで】
夏休みチビツ子企画
—おかし詰め放題—

一番人気 **「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
- | | | |
|---------|-----------|----------|
| ◆前菜三種 | ◆和牛の炙り握り | ◆ごはん又は冷麺 |
| ◆キムチ盛合せ | ◆スープ | ◆デザート盛合せ |
| ◆サラダ | ◆特選和牛の六種盛 | |

夏バテには、やっぱり「牛」!!
 まだまだ **8月も「どーよ!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!

 **特典満載**
チビツ子会員を募集しております!
※詳細はスタッフへお尋ねください

☎(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人前ですが内容は仕入により変わります
 広島牛指定店

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召しあがって下さい。



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

- ◆前菜三種
- ◆海鮮料理…いずれか1品チョイス
 - a. 鰻の梅風味炒め
 - 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)の大根おろしさっぱりスープ
- ◆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>

写真は、海鮮料理を「鰻の梅風味炒め」、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品のチョイスです。

広島市西区井口明神1-16-1アルパーク西棟4F 営業時間/11:00~22:00(L.O.21:00) 定休日:アルパーク天満屋店に準じます



☎ (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)

8/13(木) まで開催中 暑い夏を吹き飛ばせ~!!
 がつり「スタミナ祭!!」 **第1弾**

がつりボリューム満点

- ◆牛バラ炙り スタミナソース 980円
- ◆びり辛で元気も100倍 エビと米なすのチリソース風 880円
- ◆お酒のあてにもってこい サザエのんにんにくバター 580円
- ◆ネバネバで夏バテを吹き飛ばせ イカ・オクラ・納豆とろろ 480円

◆海鮮豚キムチ炒め 580円 ◆とうもろこしの一本焼 480円

◆納豆オムレツ 味噌あん 580円 ◆トマトと玉葱のしそサラダ 480円

◆夏野菜のチーズ焼 580円 ◆ネバネバラーメンサラダ 580円

◆揚げなすポン酢 480円 ◆海鮮スタミナ焼そば 480円

◆タコピリ辛キュウリ 480円 ◆ネギトロネバネバ巻き寿司 480円

当店自慢のハイボールとご一緒にどうぞ!!



屋台をイメージした活気あふれる店内で、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お気軽にお問い合わせ下さい。<最大20名様迄>

8/17(月)~スタミナ祭<第2弾>を開催いたします!!
 ※表示価格に別途消費税を頂戴致します 【その他、一品料理やコース料理(前日までの要予約)をご用意しております】

民芸食事処 **八雲**
 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!!

開催期間:8月17日(月)まで
「彩夏コース」 お一人様 7,000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 三種盛合せ ◆食事 雑炊
- ◆造里 海の宝石玉手箱 ◆果物 季節の果物
- ◆鍋物 八雲名物 すすぎ鍋



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。

8月 夏休みお子さま企画
 ガチャポンおもちゃプレゼント!!



※写真の造里は3人前です 仕入状況により内容が変わります

☎ (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)>



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、祝日が定休日)
 <個室もございます>
 詳細につきましては、スタッフにお申し付けください。

8月の一押しメニュー
トマトすき焼き...2,000円
 ※上記価格に別途消費税を頂戴致します

やっぱり夏は、福一のトマトすき焼きで決まり!!改良に改良を重ねた逸品は、旨味・酸味・甘味と絶妙な味わいです。すき焼きの後はリゾート風アレンジしてお楽しみいただけます。



「8月 福一膳」
 お飲物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

- ◆前菜 五種盛り
- ◆吸物 白身魚、ズイキ、青柚子
- ◆造里 おすすめ三種
- ◆焼物 日替わり
- ◆箸休 茶わん蒸し
- ◆合肴 味噌だれうどん
- ◆蒸物 うなぎ南禅寺蒸し
- ◆食事 御飯、赤出汁、香の物、瀬戸の辛子ちりめん



※その他、葉月コース(6,000円)・特選コース(8,000円)をご用意しております。
 広島市中区堀川町1-15 ざくろビル1F 営業時間/17:00~23:00(L.O.22:30) <祝日 17:00~22:00(L.O.21:30)>

市内中心 MAP 井口周辺 MAP

①がつり 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

ヒロコシ お盆営業のご案内
 クラブ全店・ルッソクラブはホームページからご覧いただけます

	8/10(月)	8/11(火)	8/12(水)	8/13(木)	8/14(金)	8/15(土)	8/16(日)
ひろしま八雲							
味味亭							
シズラー							
八雲流川店							
日本料理八雲							
福一							
拍拍飯店							
がつり							
アルパーク天満屋(八雲・廣徳樓)							