

ヒロコシ66周年、感謝の気持ちを入れたコース。

豊富な食材に多彩な味付けと、彩り豊かに表現いたしました。
会社・ご家族、その他ご会合など、お集まりの席にご利用下さい。



写真の料理は3人前です

9月のおすすめコース
「長月宴席」 お一人様 3,500円

※表示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>
- ◆前菜三種盛合せ
 - ◆エビと小カブのあっさり炒め
 - ◆鶏肉のピリ辛トーチ炒め
 - ◆フカヒレ入りヒスイスープ
 - ◆ハゼの大葉巻き揚げ・ウズラ卵入り
 - ◆エビ蒸しギョウザとシュウマイ
 - ◆拍拍飯店名物 麻婆豆腐
 - ◆高菜入りチャーハン
 - ◆自家製杏仁豆腐

9月よりスタート ランチコースがリニューアル



薬膳懐石コース
お一人様 2,000円
<2名様より承ります>

一食同源
美味しい料理で
体の中から美しく!

☎(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)>

福一で、美酒・季節料理とともに楽しむ秋の夜長。

男性のみの活気あふれる店内。
今宵 宴の料理は、元気いっぱいの職人が腕をふるいます。



9月「福一膳」 お飲物2杯付
お一人様 5,000円
※表示価格に別途消費税を頂戴致します。

- ◆前菜 五種盛り
- ◆吸物 萩真丈
- ◆造り物 おすすめ三種
- ◆焼物 日替わり
- ◆炊合 秋野菜の炊合せ
- ◆揚げ物 帆立かき揚げ
- ◆強肴 きのこと牛肉豆腐
- ◆食事 御飯、香の物、赤だし、瀬戸の辛子ちりめん

※長月コース(6,000円)
特選コース(8,000円)もご用意しております。



様々なシーンでご利用になれる個室 料理人との会話をお楽しみ下さい

☎(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)
9月20日(日)・21日(月)・22日(火) 営業 <23日(水) 定休>
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)>

日頃のご愛顧 誠にありがとうございます

おかげ様で**66周年**

感謝祭 開催!

【期間】9月1日(火)~9月30日(水)



ご利用店舗で当たる
スクラッチキャンペーン!!
空クジなし

ヒロコシ各店、よりすぐりの逸品をプレゼント

【1等の一例】
八雲名物すずぎ鍋コース、味味亭のステーキ、
ルッソクラブのランチご招待。

※ランチとディナータイムでは特典内容が異なりますので予めご了承ください。

感謝祭
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
会員制ルッソクラブ(ピアノバー、ルッソラウンジ、ルッソダイニング、味処)

ヒロコシの歴史ある店舗

HISTORY



寿司福本店



寿司福別館



ひろしま八雲



味味亭中の棚店

民芸食事処

八雲

アルパーク天満屋店

お祝いごとや、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下さい。



八雲アルパーク天満屋店・・・☎(082)501-1801

9・10月「八雲会席コース」

お一人様 4,000円

※表示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。

- ◆付出し 日替り
- ◆刺身 三種盛合せ
- ◆吸物 松茸の土瓶蒸し
- ◆焼物 秋鮭の味噌漬け
- ◆強肴 和風ステーキ
- ◆揚物 天婦羅盛合せ
- ◆煮付 鯛のあら炊き
- ◆食事 御飯、味噌汁、香の物、瀬戸の辛子ちりめん
- ◆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、内容を変更いたしますので、お気軽にお申し付け下さい。

中国料理 **廣徳樓**
アルパーク天満屋店

秋を彩る食材とともに、廣徳樓の本格中華料理を召しあがって下さい。



9・10月「創業祭コース」お一人様 3,500円

※上記価格に別途消費税を頂戴致します。

- ◆前菜三種盛合せ
- ◆選べる炒め料理・・・一組様 2品お選び下さい
 - a. 紋甲イカの柚子風味炒め
 - b. 牛肉の甘味噌炒め サニーレタス包み
 - c. ホタテのヒスイ炒め
 - d. 鶏肉の唐辛子炒め
 - e. 秋刀魚のエスニック炒め
 - f. 酢豚
- ◆五目フカヒレスープ
- ◆揚物 2種
- ◆選べる煮込み料理・・・一組様 1品お選び下さい
 - g. 海老のチリソース
 - h. 麻婆豆腐
- ◆松茸炒飯
- ◆正宗杏仁豆腐 <17:00～2名様より承ります>

写真の料理は3人前です

写真は、炒め料理が「紋甲イカの柚子風味炒め」と「牛肉の甘味噌炒め サニーレタス包み」、煮込み料理が「麻婆豆腐」です。

廣徳樓アルパーク天満屋店・・・☎(082)501-1802

多人数様でのご会食、おまかせください!!
20名様から最大100名様までご利用になれます。
バンケットルームのご案内

同窓会やPTAのご会合、職場での歓送迎会など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お気軽にご相談下さい。



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

漁師屋台 がつり

ヒロコシ66周年感謝の気持ちを込めた9月だけの特別プラン。

宴にふさわしい旬の食材に、北海道漁師町の名物料理 鮭のちゃんちゃん焼きが入ったコースです。

9月「漁師の宴コース」お一人様 3,800円

※上記価格に別途消費税を頂戴致します。

120分飲み放題付(ラストオーダー30分前) お一人様 5,000円 税込

- ◆付出し
 - ◆お刺身七種盛合せ
 - ◆松茸の土瓶蒸し
 - ◆串焼き二種盛り
 - ◆カツオタタキサラダ
- ◆揚物(小いわし・穴子・キノコのかき揚げ)
- ◆鮭のちゃんちゃん焼き
- ◆海鮮巻き寿司
- ◆漁師風あら汁

漁師の宴コース(5000円)・がつりコース(4000円)を【前日までにご予約の方へ】

通常28種類の飲み放題メニューを

なんと58種類に!!

(期間:2015.9/1～9/30迄)



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(最大20名様迄)もあります。貸切もご相談下さい。

☎(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)

9月20日(日)・21日(月)・22日(火) 営業
<23日(水)定休>

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)

日本料理

宴

yagumo

実りの秋。日本料理八雲ならではの 色鮮やかな器と、旬の素材を活かした料理を。

旬の食材をふんだんに使った料理と、大好評「すきやき小鍋」の入った、食べごたえのある感謝祭ならではの会席料理です。



9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 おまかせ五種盛り
- ◆吸物 松茸の土瓶蒸し
- ◆造り おすすめ四種盛り
- ◆焼物 秋刀魚の塩焼き
- ◆揚物 きのこと野菜の天婦羅盛合せ
- ◆小鍋 すきやき小鍋
- ◆食事 御飯、赤だし、香の物、瀬戸の辛子ちりめん
- ◆果物 季節の果物

八雲の中でも唯一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下さい。また、厳選の広島地酒を20種余りを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。

☎(082)546-0008 ※月曜日定休(祝日は営業)

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)>

八雲伝統の「すきやき」で
感謝の想いを込めたおもてなし。

職人が市場で厳選した黒毛和牛に八雲伝統の技と感性、さらに素材の旨味を引き立てる割下で仕上げたすきやきです。感謝の想いを美味しさとともにお届けします。



写真のすきやきは3人前です

ひろしま八雲・八雲流川店—合同企画—

9月「謝恩・秋味コース」

お一人様 8,000円

※表示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。

- ◆造里三種盛合せ
- ◆松茸の土瓶蒸し
- ◆厚切りロースのすきやき …ほか3品

すきやき用松茸 (40g)

通常価格 3,500円のところ

↓ 9/1~9/30に限り

謝恩価格 2,000円

でご提供いたします



【ひろしま八雲】 ☎(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)>



【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)

9月20日(日)・21日(月)・22日(火) 営業 <23日(水) 定休>

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)>

【八雲流川店】
10月の先取り情報

おかげ様で八雲流川店は10月で創業35周年を迎えます。みなさまにいち早く、特別料理をお知らせいたします。

10月 大感謝祭コース

お一人様 10,000円

松茸の土瓶蒸し、ふぐ刺し
八雲名物すき鍋 …ほか4品



写真のすき鍋は3人前です

市内中心 MAP



井口周辺 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

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。

みなさまに愛されて、半世紀。
50年の感謝を、「プレミアムコース」で恩返し。

9月「味味亭 50周年コース」

<ビレ> お一人様 15,500円

<コース> お一人様 14,400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
- ◆焼松茸
- ◆本伊勢海老 アメリケヌソース
- ◆【A5最高級】黒毛和牛ヒレ100g
又は【A5最高級】黒毛和牛ロース100g
- ◆季節の焼野菜
- ◆紅鮭焼飯、赤だし、香の物
- ◆チョコレートとコーヒーのケーキ
(又は アイスクリーム、シャーベット、季節の果物より)

☎(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)>



旬の松茸、さらに本伊勢海老を贅沢に使い、最高級A5の黒毛和牛をご用意いたしました。味味亭至極のコースを、ぜひお楽しみ下さい。



和牛あみ焼会席
シズラー

食べて納得! 部位による
美味しさの違いを堪能できます!!



和牛の希少部位を盛合せた
一番人気「特選会席」

お一人様 6,000円

※表示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

ひそかな人気メニュー

リピーター続出し?
「壺漬けカルビ」1,480円

特製ダレで漬け込んだカルビは柔らかく、ジューシーな味わい。まだ召しあがったことのない方、ぜひお試しください。



☎(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
内容は仕入により変わります