



※写真の料理はふぐちりのみ2人前です

2/1(月) ~ 2/29(月) **「八雲の福コース」**  
お一人様 **10,000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いたします。

- ◆ 付出 日替り
- ◆ 造里 ふぐ刺し
- ◆ 焼物 ふぐ白子焼き (塩又は醤油)
- ◆ 揚物 ふぐ唐揚げ
- ◆ 鍋物 ふぐちり (すすぎ鍋 又は すきやきに変更できます)
- ◆ 食事 雑炊
- ◆ 果物 季節の果物



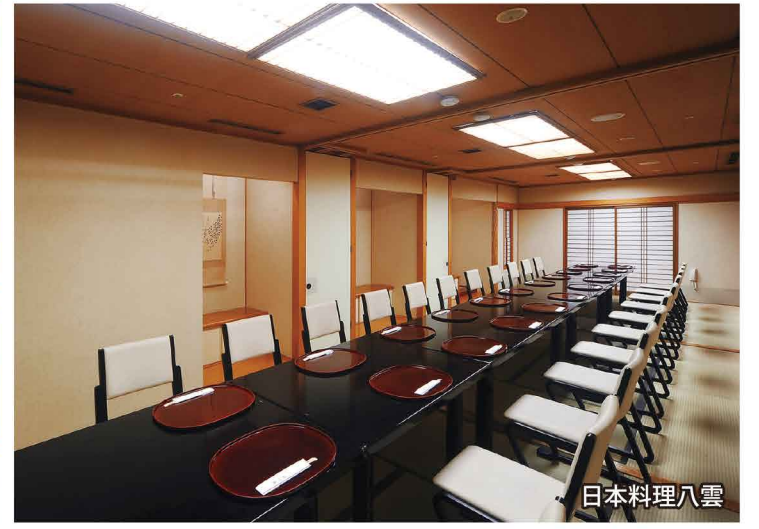
2,000円(税・サ別)追加で 「ふぐ刺し」が2人前に変わります。  
2,000円(税・サ別)追加で 2時間フリードリンクにできます。

その他、瀬戸内郷土料理コース「安芸」5,200円、「八雲コース」8,000円もございます。

TEL(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1・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)>



和牛あみ焼会席 シズラー



日本料理八雲



民芸食事処 八雲アルパーク天満屋店



中国小皿料理 拍拍飯店



※写真の料理は3人前です

2/1(月) ~ 2/29(月) **「如月宴席」**  
お一人様 **3,500円**

※上記価格に別途消費税と、午後5時以降はご飲食代金の10%をサービス料として頂戴いたします。

- ◆ 冷菜三種盛合せ
- ◆ ベビー帆立(イタヤ貝)のクリーム炒め
- ◆ 牛ステーキのピリ辛トーチ炒め
- ◆ フカヒレ入りサンラースープ
- ◆ 海老のフリッター
- ◆ シュウマイと海老蒸しギョウザ
- ◆ 拍拍飯店名物 麻婆豆腐
- ◆ 広島菜とちりめんのチャーハン
- ◆ 自家製杏仁豆腐

<2名様より承ります>

2月より **「薬膳コース」の内容が  
装い新たにリニューアル!!**



お一人様 **2,000円**  
※上記価格に別途消費税を頂戴いたします。  
<2名様より承ります>  
身体の中から健康に、美しく!!  
※お昼限定メニューです

TEL(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)>

**ヒロコシグループ市内中心 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

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

牡蠣の魅力「体感」いただき、  
心身ともに温まってください。

2/29(月)まで  
かき**牡蠣コース** お一人様 6,000円  
【造里をふぐ刺しに変更】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いたします。

2時間飲み放題付……………お一人様 9,000円(税・サ込)  
【造里をふぐ刺しに変更】お一人様 11,000円(税・サ込)

- ◆造里三種盛合せ ◆焼がき ◆かきフライ
- ◆かき土手鍋 (すすぎ鍋に変更できます) ほかに3品

**<土手鍋の魅力>**

- ①八雲特製味噌を、鍋の表面に土手のように塗ります。
- ②味噌を少しずつ崩しながら味を加減して、丁寧にお炊きいたします。
- ③めったに見ることのないこの形の土手鍋は、八雲自慢の逸品です。



※写真の土手鍋は2人前です

《お客様のご要望にあわせて様々なお席をご用意しております》



TEL(082)243-4500 ※日曜日定休(月曜日が祝日の際は日曜日営業、祝日が休日) 広島市中区流川町1-24 第2味の館ビル1・2・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)>

タラバ蟹を豪快にお楽しみください。

2/1(月)~2/29(月)  
「蟹コース」  
<コース> お一人様 12,300円  
<ヒレ> お一人様 13,000円  
※上記価格に別途消費税と、午後5時以降はご飲食代金の10%をサービス料として頂戴いたします。

- ◆本日の付出
- ◆季節の野菜サラダ
- ◆焼きタラバ蟹
- ◆黒毛和牛ロース100g 又は 黒毛和牛ヒレ100g
- ◆季節の焼野菜
- ◆蟹焼き飯 赤だし 香の物
- ◆苺とピスタチオのケーキ



TEL(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)>



広島牛指定店

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ください。

2/2(火)~2/28(日)  
「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いたします。

- ◆前菜 おまかせ四種
- ◆吸物 帆立真丈 梅肉、うぐいす菜、百合根
- ◆造里 おすすめ四種盛合せ
- ◆進肴 和牛照焼き
- ◆炊合 聖護院大根の田楽
- ◆揚物 天ぷら盛合せ
- ◆煮付 本日の魚の煮付け
- ◆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

1,500円(税・サ別)追加で 造里が「ふぐ刺し」に変わります。

1,000円(税・サ別)追加で 煮付が「すきやき小鍋」に変わります。

TEL(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)>



料理内容をさらに充実させた  
福一膳に変わる新たなコースです。

職人の「技」と、「真心」を込めて作り上げた料理の数々をお楽しみください。

2/1(月)~2/29(月)  
「如月コース」  
お一人様 4,500円  
※上記価格に別途消費税を頂戴いたします。

- ◆前菜 五種
- ◆吸物 帆立真丈 梅人參、大根、木の芽
- ◆造里 おすすめ三種盛合せ
- ◆焼物 鶏の塩麴焼き はじかみ
- ◆箸休 春キャベツサラダ
- ◆揚物 海老春巻き
- ◆強肴 鰯オランダ煮
- ◆食事 じゃこ茶漬け、香の物

※特選コース(7,500円)もごさいます。



TEL(082)244-2910

※日曜日定休(月曜日が祝日の際は日曜日営業、祝日が休日)

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)>



様々なシーンでご利用になれる個室 料理人との会話を楽しめるカウンター席

屋台をイメージした店内で  
がっつり飲んで！がっつり食べて！

2/1(月) ~ 2/29(月) 「冬の味覚フェア」  
—第3弾—



- ◆ふぐ刺し入り刺身盛合せ 1,980円
- ◆ふぐ刺し 1,980円
- ◆ふぐ唐揚げ 880円
- ◆ふぐ天ぷら 880円
- ◆ふぐ一夜干し 680円
- ◆ふぐしゅうまい 780円
- ◆ふぐちり 1,280円
- ◆ふぐ皮ぼん酢 580円
- ◆ふぐ白子天ぷら 1,280円
- ◆ふぐ白子焼き 1,280円
- ◆焼がき 1ヶ 390円
- ◆かきフライ 780円

※表示価格に別途消費税を頂戴いたします。

※コースは <2時間飲み放題付>お一人様 3,500円(税込)よりございます。

がっつり自慢のハイボールを、  
ぜひ一緒にどうぞ!!



【専用ハイボールタワー】でしか味わえない  
超炭酸力と超低温をご体験ください。



ご宴会、二次会、打ち上げなど  
幅広くご利用いただけます。

半個室のお座敷(最大20名様迄)もありますので  
貸切もご相談ください。

TEL(082)545-4137

※日曜日定休

(月曜日が祝日の際は日曜日営業、祝日が休日)  
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)

お祝いごとや、法要後のご会食に最適です。

2/29(月) まで 「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時以降はご飲食代金の10%を  
サービス料として頂戴いたします。

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ください。



- ◆付出 日替り
- ◆造里 五種盛合せ
- ◆炊合 蕪の海老あんかけ
- ◆焼物 鰯の柚庵漬け
- ◆揚物 かきフライ
- ◆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ください。

八雲アルパーク天満屋店 ..... TEL(082)501-1801

本格中華料理を、コースでお楽しみください。

2/29(月) まで 「廣徳樓迎春コース」  
お一人様 3,500円  
※上記価格に別途消費税を頂戴いたします。



- ◆前菜三種盛合せ
- ◆紋甲イカのウニの香り炒め
- ◆牛肉の四川炒め
- ◆フカヒレとズワイ蟹のスープ
- ◆揚物二種
- ◆廣徳樓名物 麻婆豆腐
- ◆紅鮭のチャーハン
- ◆正宗杏仁豆腐

<17:00~2名様より承ります>

その他、3,000円・4,000円・5,000円の  
各コースもございます。

廣徳樓アルパーク天満屋店 ..... TEL(082)501-1802

ディナーの楽しみを、  
ランチタイムでもご提供いたします。



※写真のお肉は3人前です。内容は仕入により変わります。

「特選会席」

通常6,000円のところ

ランチタイム特別価格

お一人様 4,500円

※上記価格に別途消費税を頂戴いたします。

- ◆前菜三種
- ◆キムチ盛合せ
- ◆サラダ
- ◆和牛の炙り握り
- ◆スープ
- ◆特選和牛の六種盛合せ
- ◆御飯 又は 冷麺
- ◆デザート二種盛合せ



2月は肉月 9日(火)・19日(金)・29日(月)と「肉の日」を3回開催いたします!!

限定メニューと共に、会席(贅沢・特選・極上)をご注文の方には特典がございます。

◎ランチ・変わり焼「壺漬け1本カルビ」 ◎ディナー・変わり焼「和牛赤身肉ステーキ」プレゼント

TEL(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)>



広島牛指定店

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名様までご利用になれます。  
ご予算やご要望などお気軽にご相談ください。



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

※各コース、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。