

ヒロコシグループ各店舗グルメマップ

地図の近くにある二次元バーコードには詳しい店舗情報が入っています。予約した店舗情報を携帯電話に登録しておけば店舗への連絡などに大変便利です。



- | | | |
|---|---------------------------------|---|
| 1 | 漁師屋 がつり | TEL(082)545-4137
広島市中区立町4-15
英万里ビル1F |
| 2 | 中国小皿料理 拍拍飯店
PAKU PAKU HANTEN | TEL(082)247-8801
広島市中区堀川町4-11
アサヒビール館2・3F |
| 3 | 日変り料理 福一 | TEL(082)244-2910
広島市中区堀川町1-15
ざくろビル1F |
| 4 | 民芸食事処 八雲 流川店 | TEL(082)243-4500
広島市中区流川町1-24
第2味の館ビル1・2・3F |
| 5 | 日本料理 尊 yagumo | TEL(082)546-0008
広島市中区中町9-12
三井ガーデンホテル広島2F |
| 6 | 民芸食事処 ひろしま八雲 | TEL(082)244-1551
広島市中区富士見町4-9
広越本社ビル1・2F |
| 7 | てっばん料理 味味亭 | TEL(082)247-1129
広島市中区富士見町4-9
広越本社ビル3F |
| 8 | 和牛あみ地会席 シズラー | TEL(082)242-4129
広島市中区富士見町4-9
広越本社ビル4F |

2017
9

September

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18 敬老の日	19	20	21	22	23 秋分の日
24	25	26	27	28	29	30

2017
10

October

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9 体育の日	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

ご予約方法のご案内

ヒロコシグループのご予約方法は
自分の都合に合わせて

選べる **3** 通り!

人数・ご予算などのご相談もお気軽にどうぞ。

お電話で



各店舗の
電話番号に
お電話ください。

携帯電話・ スマートフォンで



24時間
いつでも
OK!

ここからアクセス



パソコンで



24時間
いつでもOK!
<http://www.hirokoshi.co.jp/>
ヒロコシ 検索
ホームページではジャンルや
シチュエーション、予算等、
お客様の目的やご希望に合わ
せてお店を検索できます。

美味しい情報もりだくさん!!

ヒロコシ

hirokoshi news



日頃のご愛顧誠にありがとうございます

おかげ様で
68周年

創業祭

開催!!

期間 9月1日(金)～9月30日(土)

乞う
ご期待

68周年スペシャル企画

みんなで楽しめる ボールくじ

ハズレなし

特賞は ランチ 2,000円相当 ディナー 5,000円相当 商品をプレゼント!

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ご了承ください。

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、がつり
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）

ヒロコシグループはこのたび創業68周年を迎えることになりました。
これもひとえに皆様方のお引き立ての賜物と、心より御礼申し上げます。
つきましては日頃のご愛顧への感謝の意を込めて、創業祭をさせていただきます。
皆様のお越しを心よりお待ちしております。

代表取締役社長 越智基浩



日変り料理
福一

9月1日(金)
～30日(土)

「長月コース」

お一人様 **6,000円**
※上記価格に別途消費税を頂戴いたします。

- ◆前菜 おまかせ五種
- ◆吸物 栗真丈
- ◆造里 おすすめ三種盛合せ
- ◆焼物 日替わり
- ◆炊合 蓮根饅頭
- ◆揚げ 鱧フライ
- ◆強肴 和牛ロースステーキ
- ◆食事 にぎり寿司二貫 赤だし
- ◆水菓子 季節の果物

ごあいさつ 感謝の思いを福一で培った
職人の技と心をあなたに



原田店長

秋の長い夜 旬の味覚を
職人の技とともに



TEL (082) 244-2910 広島市中区堀川町1-15
ざくろビル1F

定休日 3日(日)、10日(日)、18日(祝)、24日(日)
営業時間 【月～土】17:00～23:00(ラストオーダー 22:30)
【祝日】17:00～22:00(ラストオーダー 21:30)

民芸食事処
八雲
流川店

9月1日(金)
～30日(土)

「創業68周年 謝恩厚切りロースの すきやきコース」

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 日替わり
- ◆造里 おすすめ三種盛合せ
- ◆吸物 松茸土瓶蒸し
- ◆鍋物 厚切りロースのすきやきコース
- ◆水菓子 季節の果物 又は アイスクリーム

オプション価格

松茸 1人前 3,000円

ごあいさつ 68周年の感謝を技と心で
皆様にお届けいたします



橋本店長

広がる柔らかさと
旨味ある厚切りロースをご堪能



TEL (082) 243-4500 広島市中区流川町1-24
第2味の館ビル1・2・3F

定休日 3日(日)、10日(日)、18日(祝)、24日(日)
営業時間 【昼】11:00～15:00(ラストオーダー 14:00) 【夜】17:00～23:00(ラストオーダー 22:30)
【夜(祝日)】16:00～23:00(ラストオーダー 22:00) 提携駐車場有り

漁師屋台
がっつり

9月4日(月)
～30日(土)

味覚の秋到来!
がっつりで美味の数々に舌鼓

第一弾

9月4日(月)～9月17日(日)

- ◆焼き松茸 1,680円
- ◆松茸の天ぷら 1,180円
- ◆松茸の土瓶蒸し 880円
- ◆戻りカツオタタキ 780円
- ◆戻りカツオ刺身 780円
- ◆玉葱と戻りカツオのしそまぜサラダ 780円
- ◆戻りカツオのヒリ辛竜田揚げ 780円
- ◆戻りカツオのネバネバ風 680円
- ◆きのこ天ぷら盛合せ 480円
- ◆やわらか牛ゴロ肉ときのこの焼肉風 980円
- ◆鮭ときのこのちゃんちゃん鉄板焼き風 680円

第二弾

9月19日(火)～9月30日(土)

- ◆焼き松茸 1,680円
- ◆松茸の天ぷら 1,180円
- ◆松茸の土瓶蒸し 880円
- ◆サシマ刺身 680円
- ◆サシマなめろう 580円
- ◆サシマ竜田揚げ 780円
- ◆サシマの塩焼き 880円
- ◆サシマのみぞホイル焼き 780円
- ◆サシマの梅しそフライ 780円
- ◆焼きなす 480円
- ◆揚げなす 480円
- ◆なすとトマトのチーズ鉄板焼き 580円

TEL (082) 545-4137 広島市中区立町4-15
英万里ビル1F

定休日 3日(日)、10日(日)、18日(祝)、24日(日)
営業時間 17:00～24:00(ラストオーダー 23:00)

ごあいさつ がっつりでのおもてなしに
68周年の感謝を込めて



藤河店長

※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。

和牛あみ焼会席
ヨスパー

9月1日(金)
～30日(土)

創業祭 特別会席「白会席」 タン四種食べ比べ

お一人様 **7,700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。

- ◆季節の前菜三種
- ◆キムチ盛合せ 又は ナムル盛合せ
- ◆孫野菜入りサラダ
- ◆わかめスープ
- ◆タン四種食べ比べ
- ◆和牛五種盛合せ
- ◆石焼ピンパ 又は クッパ 又は ごはん
- ◆アイスクリーム

ごあいさつ あたたかい雰囲気と一体感で
心から感謝をお伝えします



岡田店長

会話の弾む団欒をお楽しみください



※写真のお肉は3人前です。

TEL (082) 242-4129 広島市中区富士見町4-9
広越本社ビル4F

定休日 7日(木)、14日(木)、21日(木)、28日(木)
営業時間 【昼】11:00～15:00(ラストオーダー 14:30) 【夜】17:00～23:00(ラストオーダー 22:00)
【夜(日・祝)】17:00～22:00(ラストオーダー 21:00) 駐車場有り 広島牛指定店

※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。

民芸食事処
八雲

9月1日(金)
~30日(土)

「創業謝恩すすぎ鍋コース」

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 おまかせ三種

◆造里 おすすめ三種盛合せ

◆吸物 松茸土瓶蒸し

◆揚物 松茸天ぷら

◆鍋物 名物すすぎ鍋

◆食事 雑炊

◆水菓子 季節の果物

ごあいさつ

感謝の思いを八雲の心温まるおもてなしとともに



久木元店長

創業68周年の感謝の思いを
名物すすぎ鍋に込めて



※写真のお肉は3人前です。

TEL (082) 244-1551

広島市中区富士見町4-9
広越本社ビル1・2F

定休日 5日(火)、12日(火)、19日(火)、26日(火)

営業時間 【昼】11:00~16:00(ラストオーダー 15:00) 【夜】17:00~23:00(ラストオーダー 22:00)
【夜(日・祝)】17:00~22:00(ラストオーダー 21:00)

広島牛指定店

てっぱん料理
味味亭

9月1日(金)
~30日(土)

「創業謝恩コース」

【ヒレ】【ロース】
お一人様 15,000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。

◆本日の付き出し

◆季節の野菜サラダ

◆焼松茸

◆黒毛和牛ヒレ100g 又は 黒毛和牛ロース100g

◆季節の焼き野菜

◆松茸焼き飯

◆マンゴーのケーキ

ごあいさつ

味味亭の技術と味で感謝をお届けいたします



大山料理長

鉄板でお焼きする松茸の
香りと食感をお楽しみください



TEL (082) 247-1129

広島市中区富士見町4-9
広越本社ビル3F

定休日 6日(水)、13日(水)、20日(水)、27日(水)

営業時間 【昼】11:00~15:00(ラストオーダー 14:30) 【夜】17:00~23:00(ラストオーダー 22:00)
【夜(日・祝)】17:00~22:00(ラストオーダー 21:00)

広島牛指定店

日本料理
宴
yagumo

9月1日(金)
~30日(土)

「創業祭 安芸路会席」

お一人様 5,500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、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 松茸土瓶蒸し

◆造里 おすすめ四種盛合せ

◆焼物 秋刀魚塩焼き

◆揚物 木の子天ぷら盛合せ

◆小鍋 黒毛和牛すきやき小鍋

◆食事 御飯 赤だし 香の物
瀬戸の辛子ちりめん

◆水菓子 パンプキンムース

ごあいさつ

感謝の気持ちを料理とおもてなしに込めてお届けいたします



横井店長

感謝の思いを詰め込んだ
本格会席を大切な方と共に



TEL (082) 546-0008

広島市中区中町9-12
三井ガーデンホテル広島2F

定休日 4日(月)、11日(月)、25日(月)

営業時間 【昼】11:00~15:00(ラストオーダー 14:00) 【夜】17:00~23:00(ラストオーダー 22:00)
【夜(日・祝)】17:00~22:00(ラストオーダー 21:00)

提携駐車場有り

中国小皿料理
拍拍飯店
PAKU PAKU HANTEN

9月1日(金)
~30日(土)

「長月宴席」

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

◆イタヤ貝のクリーム炒め

◆鶏肉とカボチャのカレー風味炒め

◆エノキとフカヒレ入りスープ

◆エビのフリッター 山椒塩添え

◆シュウマイとエビ蒸しギョウザ

◆拍拍飯店名物 麻婆豆腐

◆シャケチャーハン

◆自家製杏仁豆腐

ごあいさつ

日々沢山の出会いに感謝
これからも沢山のありがとうをお届けします



吉川店長

季節の変わり目を
拍拍中華でご堪能ください



※写真の料理は2人前です。

TEL (082) 247-8801

広島市中区堀川町4-11
アサヒビル館2・3F

定休日 5日(火)、12日(火)、19日(火)、26日(火)

営業時間 【昼】11:30~15:00(ラストオーダー 14:30) 【夜】17:00~23:00(ラストオーダー 22:30)
【夜(日・祝)】17:00~22:00(ラストオーダー 21:30)