



春の宴会席

お一人様 **7,500円**
(税・サ別)

今回のコース
おすすめの逸品

・壺漬け一本カルビ
・和牛炙り握り
・孫野菜入りサラダ

毎月29日 **開催**
肉の日イベント

ボールくじを引いて
豪華特典をプレゼント!

特典例
・タン比べ盛・壺漬け1本カルビ など



※写真のお肉は2名様分です

おかげさまで40周年



八雲名物

特選すずぎ鍋コース

飲み放題付 **11,000円**
(税・サ込)

料理のみ **6,800円**
(税・サ別)

40年変わらない
名物すずぎ鍋
上質な口の中で
とろける黒毛和牛
晴れの日には八雲で
楽しいひとときを



※写真のお肉は2名様分です

各店舗のご案内

- がっつり** (082)545-4137 17:00~24:00
(ラストオーダー 23:00)
4月の店休日/5日、12日、19日、26日
広島市中区立町4-15 英万里ビル1F
- 拍拍飯店** (082)247-8801 【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)
4月の店休日/7日、13日、14日、21日、28日
広島市中区堀川町4-11 アサヒビール館2・3F
- 福一** (082)244-2910 【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)
4月の店休日/5日、12日、19日、26日
広島市中区堀川町1-15 さくらビル1F
- 八雲流川店** (082)243-4500 【夜】17:00~23:00
(ラストオーダー 22:00)
4月の店休日/5日、6日、12日、19日、26日
広島市中区流川町1-24 第2味の館ビル1・2・3F
- 日本料理八雲** (082)546-0008 【夜】17:00~23:00(ラストオーダー 22:00)
【夜(祝日)】17:00~22:00(ラストオーダー 21:00)
4月の店休日/1日、8日、15日、16日、22日
広島市中区中町9-12 三井ガーデンホテル広島2F
- ひろしま八雲** (082)244-1551 【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)
4月の店休日/7日、13日、14日、21日、28日
広島市中区富士見町4-9 広越本社ビル1・2F
- 味味亭** (082)247-1129 【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)
4月の店休日/1日、8日、14日、15日、22日
広島市中区富士見町4-9 広越本社ビル3F
- シズラー** (082)242-4129 【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)
4月の店休日/2日、8日、9日、16日、23日、30日
広島市中区富士見町4-9 広越本社ビル4F

店内全面禁煙のお知らせ

ヒロコシグループでは、健康増進法に伴う受動喫煙防止対策として
2020年4月1日(水)より、下記の店舗を全面禁煙とさせていただきます。

ご利用のお客様には大変ご迷惑をおかけ致しますが
何卒ご理解とご協力の程、心よりお願い申し上げます。

対象店舗

民芸食事処ひろしま八雲、民芸食事処八雲流川店
日本料理八雲、てっぱん料理味味亭、和牛あみ焼会席シズラー、
日替り料理福一、中国小皿料理拍拍飯店、漁師屋台がっつり

広越株式会社 代表取締役社長 越智基浩

ゴールデンウィーク営業日一覧

	4/29	4/30	5/1	5/2	5/3	5/4	5/5	5/6
	水	木	金	土	日	月	火	水
福一	○	○	○	○	○	休	休	休
ひろしま八雲	○	○	○	○	○	○	○	○
八雲流川店	○	○	○	○	○	○	○	休
日本料理八雲	○	○	○	○	○	○	○	○
味味亭	○	○	○	○	○	○	○	○
拍拍飯店	○	○	○	○	○	○	○	○
がっつり	○	○	○	○	○	○	休	休
シズラー	○	休	○	○	○	○	○	○

ヒロコシ

hirokoshi news



2020
4月号



春の味覚

Spring

春は出会いと出発
また様々なお祝いの多い季節
ヒロコシグループでは
大切な方とのひとときを
心を込めたおもてなしで
お手伝いさせていただきます

広島市中区富士見町4-9 広越本社ビル5F ヒロコシグループ本社

4月のおすすめディナーメニューは
こちらよりどうぞ ▶

福一 日食料理

特選コース

お一人様 7,500円 (税別)

- 〈お品書き〉
- 前菜 おまかせ五種
 - 吸物 海老真丈
 - 造り おこげ薄造り
 - 焼物 鯖味噌漬
 - 箸休 ホタルイカ酢味噌和え
 - 揚げ物 和牛コース白扇揚げ
 - 強肴 本日のお煮付け
 - 食事 にぎり寿司2貫 赤だし
 - 水菓子 本日のデザート



大切な方とのひとときを 心を込めた



※写真の料理は2名様分です

中国小皿料理
拍拍飯店
PAKU PAKU HANTEN

卯月宴席

お一人様 3,500円 (2名様より) (税・サ別)

- 〈お品書き〉
- ・冷菜三種盛合せ
 - ・エビと黄ニラの香り炒め
 - ・牛ヒレ肉の黒胡椒炒め
 - ・エノキとフカヒレ入りスープ
 - ・鶏の唐揚げ 山椒塩添え
 - ・シュウマイとエビ蒸し餃子
 - ・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



ヒロコシのおもてなしでお過ごしください



てっばん料理
味味亭

春爛漫コース

コース ヒレ
15,500円 16,300円 (税・サ別)

〈今回のコース おすすめの逸品〉

- ・ロブスターのワイン蒸し
- ・ひろしま和牛ステーキ
- ・鯛と竹の子の焼飯

漁師屋台
がっり

春のおすすめ大集合 パート2

〈今回のおすすめの逸品〉

- ・浅利の酒蒸し
- ・桜海老と春キャベツのサラダ
- ・竹の子の若竹煮 他計10種類



日本料理
尊
yagumo

安芸路会席

お一人様 5,500円 (税・サ別)

〈今回のコース おすすめの逸品〉

- ・桜鯛うす造り
- ・黒毛和牛アスパラ巻き
- ・カレイ 野菜あんかけ



※写真の料理は鍋のみ3名様分です

民芸食事処
八雲

春のすすぎ鍋コース

お一人様 7,500円 (税・サ別)

〈今回のコース おすすめの逸品〉

- ・八雲名物 すすぎ鍋
- ・春の彩り前菜