

てっばん料理

味味亭

(082)247-1129

広島市中区富士見町4-9
広越本社ビル3F

【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)
7月の店休日/1日,8日,14日,15日,22日,29日

料理長 伝授



お家で実践!プロの技

ニンニクでスタミナをつけて暑い夏を乗りきって頂きたく掲載致しました。またニンニクのおいが気になる方に消臭効果のあるりんごを用いたシャーベットも併せて掲載いたします。

味味亭 original

味味亭特製 ガーリックライス



〈材料(2人前)〉

- ・御飯……………300g
- ・生椎茸(2mm厚のスライス)30g
- ・ニンニク(みじん切り)……20g
- ・合わせ醤油(濃口醤油と料理酒を半々で割ったもの)……………30cc
- ・塩、胡椒……………適量

作り方

- ① フライパンにサラダ油を適量とニンニクのみじん切りを入れる。
- ② 弱火で薄いキツネ色になるまで炒め皿に移す。
- ③ 生椎茸を入れて軽く炒める。
- ④ フライパンから出し②と一緒にしておく。
- ⑤ フライパンを一度綺麗にし油を適量入れて中火で熱する。
- ⑥ 御飯を入れ軽くほぐす。
- ⑦ 御飯の上に炒めたニンニクのみじん切りと生椎茸を入れ全体に混ぜる様に焼いていく。
- ⑧ 塩、胡椒で下味をつけ、合わせ醤油を入れて全体に混ぜる(ネギ等お好みの物を混ぜても良い)。
- ⑨ 器に盛り付けて完成。

味味亭 original

りんごシャーベット

作り方

- ① ボウルにりんごジュースを入れる。
- ② 上白糖③とレモン汁を加えホイッパーでよく混ぜて上白糖を溶かす。
- ③ ボウルごと冷凍庫に入れる。
- ④ 1時間後ホイッパーでボウルの底からさっくりと混ぜて再び冷凍庫に入れる。
- ⑤ 更に1時間後に④の工程を繰り返す。
- ⑥ 別のボールに卵白を入れホイッパーで泡立てていく。
- ⑦ 上白糖⑤を2回に分けて加えてしっかりと固いメレンゲを作る。
- ⑧ ⑤の凍ったジュースをホイッパーでよく混ぜて⑦のメレンゲを2回に分けて加え手早く混ぜ、トロツとさせる。
- ⑨ バットに⑧を入れ表面を平らにならし冷凍庫に入れて完全に凍らせる。
- ⑩ ディッシャーもしくはスプーン等で取るようにしてほぐす。
- ⑪ 器に盛り付けて完成。



毎月 最終週の月曜日 開催

「和牛の館」

肉の日限定コース

和牛メイン料理の特別コースを各店ご用意しております。



すずき鍋



和牛ロース また ヒレ100g



特撰和牛6種盛合せ

民芸食事処
ひろし **八雲**

お一人様 6,800円(税・サ別)

てっばん料理

味味亭

コース お一人様 9,300円(税・サ別)

ヒレ お一人様 10,100円(税・サ別)



和牛あみ焼会席

シスラー

お一人様 6,800円(税・サ別)

さらに 前菜は各店がセレクトした一品を一皿に
和牛の館 ひろしま八雲・味味亭・シスラー 前菜三種盛

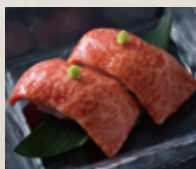
さらに さらに コースの中の1品を他店よりお選びいただけます



ひろしま八雲 特製
冷やし肉



味味亭 特製
コールドステーキ



シスラー 特製
炙りにぎり

その他、数品を各店それぞれご用意いたしております。

2020年
開催スケジュール

6月29日(月) / 7月27日(月) / 8月31日(月)
9月28日(月) / 10月26日(月) / 11月30日(月)
12月28日(月)

ヒロコシ

hirokoshi news

7月号
2020



これからも皆様に
食の喜びをお届けしていきます

この度の営業自粛期間中ににつきましては

大変ご迷惑をお掛けし、
深くお詫び申し上げます。

現在、行政の指示に従いながら
営業を再開させて頂いております。

今後も変わらぬご愛顧の程
よろしく願いいたします。

スタッフ一同、心より
お待ち申し上げております。

広越株式会社 代表取締役社長
越智 基浩

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

7月のおすすめメニューは
こちらよりどうぞ ▶

(082)244-1551 広島市中区富士見町4-9
広越本社ビル1・2F

【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)
7月の店休日/ 7日.13日.14日.21日.28日

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

【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)
7月の店休日/5日.12日.19日.26日



※写真のすずき鍋は3名様分です

両店合同7・8月特別コース 彩夏コース お一人様 8,000円(税・サ別) **夏野菜のすずき鍋**

ランチおすすめ



彩り御膳

お一人様 2,200円(税別)

ひつまぶし付

(三河の青ウナギ使用)

お一人様 3,000円(税別)



季節御膳

お一人様 2,000円(税別)

黒毛和牛ステーキ付

お一人様 2,800円(税別)



(082)242-4129

広島市中区富士見町4-9
広越本社ビル4F

【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)
7月の店休日/2日.8日.9日.16日.30日

ランチ限定



※写真のお肉は2名様分です

夜の会席をお試しで

特選会席

お一人様 4,800円(税別)



※写真のお肉は3名様分です

彩り会席 お一人様 7,980円(税・サ別)

(082)247-8801

広島市中区堀川町4-11
アサヒビル館2・3F

【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 22:00)
【夜(日・祝)】17:00~22:00(ラストオーダー 21:00)
7月の店休日/7日.13日.14日.21日.28日

ランチ限定



※写真の料理は2名様分です

薬膳コース

お一人様 2,000円(税別) 2名様より



※写真の料理は2名様分です

文月宴席 お一人様 3,500円(税・サ別) 2名様より