



厳選された希少部位の  
数々を贅沢に



※写真のお肉は3名様分です

- ◆季節の前菜3種 ◆キムチ盛合せ 又は ナムル盛合せ
- ◆孫野菜入りサラダ ◆和牛炙り握り ◆わかめスープ
- ◆和牛上タンの貝割れ巻き(泡醤油)
- ◆サーロインのすき焼き風 ◆本日の和牛6種盛
- ◆一口チャンジャご飯 又は ビビンバ 又は 冷麺 ◆アイスクリーム

新春会席  
9,600円

ランチ限定メニュー



ランチ特選会席

- ◆季節の前菜3種 ◆キムチ盛合せ 又は ナムル盛合せ
- ◆孫野菜入りサラダ ◆和牛の炙り握り ◆わかめスープ
- ◆特選和牛6種盛り

— 選べる御食事 —  
下記の中から1つお選びください  
ごはん・クッパ・冷麺

- ◆デザート
- ◆コーヒー
- ◆お一人様

5,500円

(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)

1月の店休日/1日~4日、6日、12日、13日、20日、27日

※表記価格は全て税込価格です。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。

お電話1本で **テレイーツ**

簡単注文!

広越スタッフが大切にお届けいたします  
各種イベントやおうち時間でのひとときに!

要  
前日予約

味味亭

贅沢の極み弁当 6,500円(税込)

極上のフィレヒローズ・海鮮がふんたんに入った一品です。



ヒロコシ

おまかせ希少部位  
ギョウギョウ弁当 4,000円(税込)



八雲

ひろしま八雲特製  
和風オードブル

※季節によって  
内容は変わります

2~3人前 10,800円(税込)



軽減税率対象(消費税8%)

受付電話番号

■ ヒロコシ出し総菜部(テレイーツ)

TEL. 082-243-7161

受付時間

10:00~19:00

■住所 広島市中区富士見町4-9  
広越本社ビル

お電話にてご希望の商品とお受取り日時をお伝えください

ご希望日時の前日までに  
ご注文ください

※当日のご注文はお受けいたしかねますので  
ご了承ください。

●配達については別途ご相談ください  
(合計10,000円以上が対象です)

ひろしま八雲フロントにてお渡しします

商品お渡し  
時間

11:00~15:00  
17:00~20:00

ヒロコシ  
hirokoshi news

2022年も  
ヒロコシグループを  
宜しくお願いいたします。



1 2022  
月号

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

1月のおすすめメニューは  
こちらよりどうぞ ▶

# 幸ふく

1月6日(木)より  
販売開始

～純米大吟醸育ち～

「瀬祭焼酎」純米大吟醸の搾り粕を飼料に配合することで、  
弾力性のある歯ごたえと深い旨味を実現。

広島ではヒロコシのみの **限定販売**



幸ふくコース **要予約**  
13,000円

お品書き

- ◆付出し
- ◆幸ふく皮サラダ
- ◆幸ふく刺身 ヒレ酒付き
- ◆幸ふくちり鍋
- ◆雑炊
- ◆季節の果物

幸ふく刺身 **要予約** ..... 5,500円

幸ふくちり鍋 **要予約** ..... 6,500円

※数に限りがございます。  
なくなり次第終了となりますのでご了承ください。



※写真のお肉は2名様分です



※お1人様1/2尾になります

- ◆本日の付き出し ◆季節の野菜サラダ
- ◆アワビのバターソテー ◆ロブスター(1/2尾)
- ◆最高級和牛ロース(A5)120g又は最高級和牛ヒレ(A5)120g
- ◆季節の焼野菜 ◆ニンニクライス 赤だし 香の物
- ◆デザート(静岡産メロン・季節のフルーツ・アイス・シューベットのなかからお選びください)

## 迎春コース

ロース 23,100円 ヒレ 24,530円

**ランチ限定メニュー**

**味味亭Bコース**

- ◆和牛ロース90g又はヒレ90g
- ◆魚貝類3品
- ◆季節の野菜サラダ
- ◆ベーコンとほうれん草のバター炒め
- ◆もやし炒め
- ◆御飯又はニンニクライス 赤だし、香の物
- ◆デザート(季節のフルーツ・アイス・シューベットのなかからお選びください)
- ◆コーヒー又は紅茶(小菓子付き)

ロース お一人様 **7,150円**  
ヒレ お一人様 **7,590円**

ランチ限定メニュー

昼膳 彩り

- ◆会席箱 上段：干支かまぼこ・出し巻玉子・黒豆・干枝漬け・胡麻豆腐  
下段：里芋・ひらすず・竹の子・梅麩きぬさや
- ◆三種盛 法蓮草・胡麻和え・数の子・貝柱ぬた
- ◆造里 季節のお造里
- ◆煮物 牛肉と根菜(大根・ごぼう・人参)・こんにゃく煮込み
- ◆揚物 エビ・蓮根・さつま芋・し唐
- ◆蒸物 茶碗蒸し
- ◆焼物 プリ焼
- ◆食事 御飯・汁物・香の物・瀬戸の辛子ちりめん

お一人様 **2,420円**

ランチ限定メニュー

季節御膳

- ◆三宝盛(黒豆・数の子・干支かまぼこ)
- ◆鯛の生ちり
- ◆あわびとほたてのバター焼き
- ◆黒毛和牛一口ステーキ おろし酢
- ◆甘鯛と小芋豆腐の野菜あんかけ
- ◆茶碗蒸し
- ◆御飯・汁物・香の物・瀬戸の辛子ちりめん
- ◆デザート 又は コーヒー

お一人様 **2,800円**

(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)  
1月の店休日/1日~4日、11日、18日、25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)  
1月の店休日/1日、9日、10日、16日、23日、30日

(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)  
1月の店休日/1日~4日、11日、12日、19日、26日