

新鮮な食材を心ゆくまで
ご堪能ください



※写真のすずぎ鍋は2名様分です

- ◆付出 日替わり ◆造里 海の宝石 玉手箱
- ◆小鉢 料理長のこだわり逸品
- ◆鍋物 八雲名物 すずぎ鍋 ◆水菓子 季節の果物

納涼すずぎ鍋コース
10,000円

ランチ限定メニュー

季節御膳

- ◆鯛生チリ
- ◆野菜の炊き合わせ (揚げ茄子 南瓜 トマト 冬瓜 インゲン)
- ◆黒毛和牛ロース煮
- ◆冷やし茶碗蒸し
- ◆とうもろこし 枝豆 海老のかき揚げ
- ◆鮎の梅煮
- ◆鰻入りとろろ茶そば
- ◆御飯 汁物 香の物 瀬戸の辛子ちりめん
- ◆お好きなデザート又は コーヒー

お一人様

2,500円

(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/3日・4日・10日・18日・24日・31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 **テレイツツ**

簡単注文!

要
前日予約

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!

味味亭

贅沢の極み弁当 6,500円(税込)

極上のフィレとロース・海鮮がふんだんに入った一品です。



ヒスタラ

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

■ ヒロコシ仕出し総業部(テレイツツ)

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**



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 ▶



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 又は ナムル盛合せ
- ◆孫野菜サラダ ◆和牛の炙り握り ◆わかめスープ
- ◆和牛上タン・和牛コウネ・和牛ハラミ ◆本日の和牛5種盛り
- ◆お食事(石焼ピザパ/冷麺/ごはん からチョイス) ◆アイスクリーム

彩り会席
2~3名様分 **9,000円**

ランチ限定メニュー



ランチ美食会席

- ◆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5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 **6,400円**

単品でご注文いただける和牛4種盛りをご用意しております

(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/7日・13日・14日・21日・28日



すすぎ鍋を囲んで
笑顔溢れる団らんを



※写真のすすぎ鍋は2名様分です

- ◆前菜 三種盛 ◆造里 玉手箱 四種盛合せ
- ◆揚物 蓮根はさみ揚げ
- ◆鍋物 名物すすぎ鍋 ◆食事 雑炊 ◆水菓子 季節の果物

彩夏コース
10,000円

ランチ限定メニュー



昼膳 彩り

- ◆会席箱 いんげん胡麻和え
煮ごり 出し巻き玉子
- ◆三種小鉢 とろろもずく
くらげ酢 法蓮草お浸し
- ◆造里 季節のお造里
- ◆焼物 鮎田楽
- ◆冷物 稲庭うどん(味噌だれ)
とうもろこしかき揚げ
- ◆揚物 ナスと豆腐 揚げだし
- ◆蒸物 茶碗蒸し
- ◆替鉢 ナスと豆腐 揚げだし
- ◆小鉢 牛肉しぐれ煮
- ◆食事 御飯 汁物
- ◆香の物 瀬戸の辛子ちりめん

お一人様 **2,660円**

※プラス1,210円で食事をひつまぶしに変更できます。

(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/5日・11日・12日・19日・26日

てっばん料理

味味亭

選び抜いた和牛と
海鮮の饗宴



※写真のお肉は2名様分です

※写真の鮑は2名様分です

- ◆本日の付き出し ◆季節の野菜サラダ
- ◆ウニホーレン ◆黒鮑のバターソテー
- ◆黒毛和牛ロース 100g 又は ヒレ 100g ◆季節の焼き野菜
- ◆梅とちりめんの焼き飯・赤だし・香の物 ◆マンゴーのティラミス

黒鮑のコース
ロース **18,800円** ヒレ **19,800円**

ランチ限定メニュー



味味亭Aコース

- ◆季節の野菜サラダ
- ◆魚貝類2品
- ◆和牛ロース80g 又は ヒレ80g
- ◆もやし炒め
- ◆ベーコンとほうれん草のバター炒め
- ◆御飯又はニンニクライス・赤だし・香の物

— 選べるデザート —
下記の中から1つお選びください
季節のフルーツ・
アイスクリーム・シャーベット

- ◆コーヒー又は紅茶(小菓子付き)

お一人様 **6,200円** ヒレ **6,700円**

※写真のお肉は2名様分です

(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/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。