

民芸食事処
八雲
流川店

新鮮な食材を心ゆくまで
ご堪能ください



- ◆ 出 日替わり
- ◆ 焼 物 広島熟成鶏 木の芽味噌焼き
- ◆ 揚 物 蓮根とエビの春巻
- ◆ 食 事 御飯 汁物 香の物 瀬戸の辛子ちりめん
- ◆ 造 里 鯛のうす造り
- ◆ 煮 物 若竹煮
- ◆ 強 肴 めばる煮付け
- ◆ 水菓子 酒粕ムース

安芸コース

お一人様 **6,050円**

ランチ限定メニュー



季節御膳

- ◆ 刺身二種盛合せ
- ◆ はまぐり真丈 桜あんかけ
- ◆ かますの南蛮漬け
- ◆ 炙り鯛ソーメン
- ◆ もみじ豚味噌漬けとアスパラ炒め
- ◆ さよりの変わり揚げ 野菜二種
- ◆ 茶碗蒸し
- ◆ 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1-2-4
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)
4月の店休日/2日・3日・9日・16日・23日・30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**

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

賢沢の極み弁当 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。



シズター

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

■ ヒロコシ仕出し総菜部(テレイツ)

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ます

商品お渡し
時間

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

ヒロコシ ニュース

hirokoshi news

春の味覚

卯月

ご
送
迎
会
に
も
ご
利
用
く
だ
さ
い。



2023
4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

4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2名様分です

- ◆季節の前菜 ◆キムチ盛り 又は ナムル盛り
- ◆シズラーサラダ 又は シーザードレッシングサラダ
- ◆和牛炙り握り ◆シズラー特製わかめスープ
- ◆本日の和牛10種盛り
- ◆食事(石焼きピビンバ 又は 冷麺 又は 白ごはん)
- ◆アイスクリーム

和牛10種盛り会席

お一人様 **9,000円**

ランチ限定メニュー



贅沢ランチ会席

- ◆季節の前菜3種
- ◆孫野菜入りサラダ
- ◆ナムル盛り
- ◆和牛の4種盛り
- ◆わかめスープ

— 選べる御食事 —

下記の中から1つお選びください
石焼きピビンバ・ごはん・冷麺

- ◆デザート ◆コーヒー

お一人様 **4,600円**

おかわり肉 **2,600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)
4月の店休日/6日・12日・13日・20日・27日

民芸食事処
ひろき **八雲**

すすぎ鍋を囲んで
笑顔溢れる団らんを



※写真の料理は鍋のみ2名様分です

- ◆前菜 三種盛り ◆造里 桜鯛のうす造り
- ◆小鉢 日替わり ◆鍋物 名物すすぎ鍋
- ◆食事 雑炊 香の物 ◆水菓子 季節の果物

陽春コース

お一人様 **11,000円**

ランチ限定メニュー



昼膳彩り

- ◆会席箱
上段:出し巻き玉子
イカ旨煮 旬の焼魚
スナッフえんどう胡麻クリーム和え
下段:新玉葱ともみじ豚のサラダ
- ◆造里 季節のお造り
- ◆蒸物 茶碗蒸し
- ◆小鉢 もず酢 桜豆腐 銀あんかけ
- ◆煮物 鶏肉と里芋の煮物
- ◆揚物 天ぷら盛合せ
(エビ 南瓜 アスパラ)
- ◆食事 御飯 汁物 香の物
瀬戸の辛子ちりめん

お一人様 オプション
2,660円 3,760円

※プラス1,100円で御飯をちらし寿司に変更できます。

(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)
4月の店休日/4日・10日・11日・18日・25日

てっばん料理
味味亭

選び抜いた和牛と
旬の食材との饗宴



※写真のお肉は2名様分です

- ◆季節の付き出し ◆季節の野菜サラダ
- ◆ロブスターの白ワイン蒸し ◆黒毛和牛ロース100g又はヒレ100g
- ◆季節の焼き野菜 ◆サーモンとキムチの焼き飯・赤だし・香の物
- ◆ピスタチオと小豆のケーキ

春爛漫コース

お一人様 **18,800円** **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(小葉子付き)

お一人様 **6,200円** **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)
4月の店休日/5日・11日・12日・19日・26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。