



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3種
- ◆シズラーサラダ
- ◆わかめスープ
- ◆厚切りサーロイン
- ◆お食事(石焼ビビンバ・冷麺)
- ◆キムチ盛り又はナムル盛り
- ◆和牛炙り握り
- ◆炙りサーロインのかいわれ巻き
- ◆本日の和牛4種盛り
- ◆アイスクリーム

和牛サーロイン会席  
お一人様 **8,800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  
石焼きビビンバ・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 14:00)  
【夜】17:00~22:30(ラストオーダー 21:30)  
【夜(日・祝)】17:00~22:00(ラストオーダー 21:00)  
6月の店休日/1日・8日・14日・15日・22日・29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** 要  
簡単注文! 前日予約

スタッフが大切にお届けいたします。イベントやおうち時間でのひとときに!

<p><b>味味亭</b></p> <p>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。</p>	<p><b>シズラー</b></p> <p>おまかせ希少部位 ギューギュー弁当 4,000円(税込)</p>	<p><b>八雲</b></p> <p>ひろしま八雲特製 和風オードブル 2~3人前10,800円(税込) ※季節によって内容は変わります</p>
---	--	---

軽減税率対象(消費税8%)

受付電話番号 TEL.082-243-7161  
受付時間 10:00~19:00  
■ヒロコシ出し総菜部(テレイツ) ■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

営業時間変更のお知らせ  
誠に勝手ながら5月16日(火)より一部店舗の営業時間を下記のとおり変更させていただきます。皆さまにはご不便、ご迷惑をお掛け致しますが、何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。  
【ひろしま八雲・味味亭・シズラー】

	変更前	変更後
ランチ営業	11:00~15:00(ラストオーダー 14:30)	11:00~15:00(ラストオーダー 14:00)
ディナー営業	平日・土曜 17:00~23:00(ラストオーダー 22:00)	平日・土曜 17:00~22:30(ラストオーダー 21:30)
	日曜・祝日 17:00~22:00(ラストオーダー 21:00)	日曜・祝日 17:00~22:00(ラストオーダー 21:00)

【八雲流川店】

	変更前	変更後
ランチ営業	11:00~15:00(ラストオーダー 14:00)	11:00~15:00(ラストオーダー 14:00)
ディナー営業	17:00~23:00(ラストオーダー 22:00)	17:00~22:30(ラストオーダー 21:30)



ヒロコシ  
hirokoshi news

水無月  
旬のあじわい

2023  
6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

6月のおすすめメニューはこちらよりどうぞ ▶



## 特選 すすぎ鍋 コース

お一人様 **7,500円**

- ◆付 出 ◆お造り 三種盛合せ
- ◆小鉢 ◆特選すすぎ鍋
- ◆雑炊 ◆季節の果物

※写真のすすぎ鍋は2名様分です



※写真のお肉は2名様分です

※写真の鮑は2名様分です

- ◆季節の付き出し ◆季節の野菜サラダ ◆ウニホーレン
- ◆黒鮑のバター焼き ◆黒毛和牛ロース100g 又は ヒレ100g
- ◆季節の焼き野菜 ◆梅と辛子ちりめんの焼き飯・赤だし・香の物
- ◆味味亭プリン

## 黒鮑のコース

コース お一人様 **18,800円** ヒレ お一人様 **19,800円**

### ランチ限定メニュー



#### 昼膳 彩り

- ◆会席箱 出し巻き玉子  
水菜と鶏むね肉辛し和え  
小イワシ南蛮漬け  
もみじ豚味噌焼き
- ◆三種盛 長芋とオクラのおかか和え  
長茄子田楽 おから
- ◆造 里 季節のお造り
- ◆焼 物 はまち塩焼き
- ◆煮 物 煮しめ
- ◆揚 物 どうもろしにかき揚げ
- ◆蒸 物 茶碗蒸し
- ◆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640円でそば寿司を追加できます

(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 14:00)  
【夜】17:00~22:30 (ラストオーダー 21:30)  
【夜(日・祝)】17:00~22:00 (ラストオーダー 21:00)  
6月の店休日/6日・12日・13日・20日・27日

### ランチ限定メニュー



#### 季節御膳

- ◆お造り二種盛合せ
- ◆冬瓜の蟹あんかけ
- ◆太刀魚の変わり揚げ
- ◆はもの玉子とじ
- ◆小松菜と黒毛和牛の煮物
- ◆小芋と茄子の煮物
- ◆茶碗蒸し
- ◆御飯 汁物 香の物
- ◆瀬戸の辛子ちりめん
- ◆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】17:00~22:30 (ラストオーダー 21:30)  
6月の店休日/4日・5日・11日・18日・25日

### ランチ限定メニュー



※写真のお肉は2名様分です

#### 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
- ◆御飯又はニククライス・  
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)

コース お一人様 **6,200円** ヒレ お一人様 **6,700円**

(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 14:00)  
【夜】17:00~22:30 (ラストオーダー 21:30)  
【夜(日・祝)】17:00~22:00 (ラストオーダー 21:00)  
6月の店休日/7日・13日・14日・21日・28日