

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



※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 〜

ロース 18,800円
ヒレ 19,800円

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パカー炒め
- ◆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)

ロース 6,200円 ヒレ 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)

7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。

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

■ 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
hirokoshi news

旬 文月

の
あじわい



7 2023
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

7月のおすすめメニューは
こちらよりどうぞ ▶

民芸食事処
八雲

60周年祭

感謝！そして これからも。

おかげさまで、ひろしま八雲は創業60周年を迎えることができました。
つきましては、60周年を記念いたしまして、イベントを開催させていただきます。
ご多用中とは存じますが、みなさまのご来店を心よりお待ちしております。

特別な
3日間

7/7金・8土・9日

流川店同時開催
7/7・8

特別メニュー

華のある幸せ一杯の日々を
お過ごしいただきたい願いを込めました

華幸コース

飲み放題【120分付】13,000円(税込)

- ◆前菜 料理長おまかせ3種
- ◆造り 60周年記念玉手箱
(うに あわび 関あじ入り)4種盛合せ
- ◆小鉢 生野菜とあさりのまぜませサラダ
- ◆鍋物 八雲名物 すすぎ鍋
- ◆食事 雑炊
- ◆水菓子 季節の果物



※写真のお肉は2名様分です

※表示価格は税込価格です。
午後5時以降はご飲食代金の10%をサービス料として、
個室をご利用の場合は10%をお部屋代として頂戴致します。
※天候、仕入れ状況により、魚種を変更する場合がございます。予めご了承ください。

来店記念

立杭焼しのぎ コーヒーカップ

※「華幸コース」をご注文いただいたお客様へプレゼント
致します。数に限りがございます。
なくなり次第終了とさせていただきます。



特別販売

中尾酒造様のご協力を賜った
吟醸酒まぼろしの記念ボトル

まぼろし

300ml 1,650円(税込)



ユズラー

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
- ◆孫野菜サラダ
- ◆和牛上タン・和牛コウネ・和牛ハラミ
- ◆お食事(石焼ビビンバ/冷麺/ごはん からちヨイス)
- ◆キムチ 又は ナムル盛合せ
- ◆和牛の炙り握り
- ◆本日の和牛5種盛り
- ◆アイスクリーム

彩り会席

お一人様 9,000円

民芸食事処
八雲

ランチ限定メニュー



昼膳 彩り

- ◆会席箱 上段:出し巻き玉子 焼茄子 枝豆 わかめとくげの酢物 冬瓜 海老そぼろあんかけ 下段:鶏のピリ辛煮
- ◆三種盛 長芋そうめん 胡麻豆腐 パプリカ オクラのゼリ寄せ
- ◆造り 季節のお造り
- ◆蒸物 茶碗蒸し
- ◆焼物 さわら柚庵焼き
- ◆小鉢 茶そば
- ◆揚物 海老 えのき 南瓜 しし唐の天ぷら
- ◆食事 御飯 汁物 香の物 瀬戸の辛子ちりめん
- ◆水菓子 季節の果物

お一人様 2,660円

※プラス740円でもみじ豚角煮を追加できます

民芸食事処
八雲

ランチ限定メニュー



季節御膳

- ◆鯛薄造り
- ◆鮎の南蛮漬
- ◆夏野菜の炊合せ (冬瓜 トマト 揚げ茄子 パプリカ インゲン)
- ◆豚しゃぶサラダ
- ◆茶碗蒸し
- ◆そうめん
- ◆海老 とうもろこし アボガドのかき揚げ
- ◆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

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)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)

7月の店休日/4日・10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】17:00~22:30(ラストオーダー 21:30)

7月の店休日/2日・3日・9日・17日・23日・30日

(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)

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。