

民芸食事処
八雲

目にも涼しい玉手箱に料理長
お薦めのお刺身を詰め込みました



※写真のすすぎ鍋は2名様分です

- ◆前 菜 三種盛り
- ◆造 里 海の宝玉石手箱
- ◆揚 物 蓮根はさみ揚げ
- ◆鍋 物 八雲名物 すすぎ鍋
- ◆食 事 雑炊
- ◆水菓子 季節の果物

彩夏コース
お一人様 10,000円

ランチ限定メニュー



昼膳 彩り

- ◆会席箱 出し巻き玉子 ハモ湯引き
キュウリとちりめん酢物
さつま芋のレモン煮
- ◆三種盛 とろろずく 小半味噌揚げ
小松菜と揚げのお浸し
- ◆造 里 季節のお造里
- ◆蒸 物 茶碗蒸し
- ◆煮 物 夏野菜炊き合せ
- ◆小 鉢 ひろす銀あんかけ
- ◆揚 物 もみじ豚ヒレカツ
千切りキャベツ
- ◆食 事 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 2,660円

※プラス1,340円で食事物をひとつ追加に変更できます

(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 14:00)
【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)
8月の店休日/1日・8日・17日・18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 **テレイツノ** 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>味味亭</p> <p>贅沢の極み弁当 6,500円(税込)</p> <p>極上のフィレとローズ・ 海鮮がふんだんに入った 一品です。</p>	<p>ジスター</p> <p>おまかせ希少部位 ギョウギョウ弁当 4,000円(税込)</p>	<p>八雲</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)</p> <p>※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

■ヒロコン仕出し総菜部(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

日頃のご愛顧誠にありがとうございます

74周年 創業祭 開催!!

期間 9月1日(金)~9月30日(土)

もうご期待 感謝の気持ちをこめてイベントを開催

豪華特典をご用意 **ボールくじ**

皆様のお越しを心よりお待ちしております!



ヒロコシ
hirokoshi news

葉月
夏の味覚

2023
8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

8月のおすすめメニューは
こちらよりどうぞ ▶

てっぽん料理
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

- ◆付出し ◆季節の野菜サラダ
- ◆味味亭特製和牛コールドステーキ
- ◆和牛ロース150g 又は ヒレ150g
- ◆季節の焼野菜 ◆ニンニクライス・赤だし・香の物 ◆デザート

味味亭おすすめコース

ロース 11,330円 一人様
ヒレ 12,210円 一人様

ランチ限定メニュー



※写真のお肉はイメージです

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

— 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)
ロース 8,000+ 一人様
ヒレ 8,500+ 一人様

民芸食事処
八雲
流川店

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

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

特選すすぎ鍋コース

お一人様 7,500-

ランチ限定メニュー



季節御膳

- ◆前菜三種(きすの南蛮漬け 焼き茄子 変り冷奴)
- ◆お造り2種盛合せ
- ◆手作りひろうすと小羊の 海老そぼろあんかけ
- ◆出し巻き玉子 (ほうれん草 人参 椎茸)
- ◆小いわしの梅しそ揚げ
- ◆黒毛和牛ロース煮
- ◆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+

お肉の王様
ジズラー

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 ◆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(石焼ピピンバ/冷麺/ごはんからチョイス) ◆アイスクリーム

彩り会席

お一人様 9,000-

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
石焼きピピンバ・ごはん・冷麺

◆デザート ◆コーヒー
お一人様 4,600+
おかわり肉 2,600+
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) 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)
8月の店休日/2日・8日・9日・16日・23日・30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)
8月の店休日/6日・7日・13日・20日・27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)
8月の店休日/3日・9日・10日・17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。