

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



- ◆付 出 日替わり
- ◆揚 物 小海老と野菜かきあげ
- ◆造 里 桜鯛薄造り
- ◆強 肴 メバル煮付け
- ◆焼 物 鱈照焼き
- ◆食 事 御飯 汁物 香の物 瀬戸の辛子ちりめん
- ◆煮 物 蛤真丈と若竹煮
- ◆水菓子 季節の果物

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
- ◆春キャベツと新玉ねぎのサラダ
- ◆もみじ豚のアスパラ巻き
おろしポン酢
- ◆里芋まんじゅう 銀あんかけ
- ◆サヨリそ巻きと磯辺巻きのフライ
- ◆茶碗蒸し
- ◆茶そば
- ◆御飯 汁物 香の物
瀬戸の辛子ちりめん
- ◆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】17:00~22:30(ラストオーダー 21:30)
4月の店休日/1日・7日・14日・21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 **テレイーツ**

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

賞沢の極み弁当 **6,500円** (税込)
極上のフィレとロース・海鮮がふんたんに入った一品です。



ラストオーダー

おまかせ希少部位
ギュウギュウ弁当 **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(テレイーツ)

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**

ヒロコシ ニュース

hirokoshi news

卯月

春の味覚

歓送迎会にもご利用ください。

春は出会いと出発 また様々なお祝い事の
多い季節 ヒロコシグループでは大切な方と
のひとときを心を込めたおもてなしで
お手伝いさせていただきます

4 2024
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(石焼きビビンバ 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 **9,300円**

民営食事処
ひろしま **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

春のすすぎ鍋コース

お一人様 **11,000円**

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

- ◆本日の付き出し ◆季節の焼き野菜
- ◆季節の野菜サラダ ◆釜揚げしらすの梅焼飯・
- ◆ロブスターの白ワイン蒸し 赤だし・香の物
- ◆黒毛和牛ロース100g 又は ヒレ100g ◆ピスタチオと苺のケーキ

春爛漫コース

お一人様 **18,800円** (ロース) / **19,800円** (ヒレ)

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

ランチ限定メニュー



昼膳彩り

- ◆会席箱 法蓮草白和え 空豆塩ゆで
出し巻玉子
スナプえんどう胡麻クリームかけ
ふき土佐和え
きんぴらごぼう
ほたる島賊酢味噌
- ◆三種盛り 季節のお造り
- ◆造 里 茶碗蒸し
- ◆蒸 物 ホタテアスパラバター焼
- ◆焼 物 揚げ小羊 鶏肉のひり辛炒め
- ◆小 鉢 新玉葱と季節野菜のかき揚げ
- ◆揚 物 御飯汁物 香の物
- ◆食 事 瀬戸の辛子ちりめん

お一人様 **2,660円**

※プラス1,340円で御飯をちらし寿司に
変更できます

ランチ限定メニュー



※写真のお肉は1名様分です

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)

お一人様 **8,000円** (ロース) / **8,500円** (ヒレ)

(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)

4月の店休日/4日・10日・11日・18日・25日

(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)

4月の店休日/5日・11日・12日・19日・26日

(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)

4月の店休日/3日・9日・10日・17日・24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。