

イベント 八雲の日 今月は7/28(月)開催

民芸食卓 ひろしま八雲 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



※写真のすずぎ鍋は2名様分です

◆前 菜 三種盛り	◆鍋 物 八雲名物 すずぎ鍋
◆造 里 海の宝石玉手箱	◆食 事 雑炊
◆揚 物 蓮根はさみ揚げ	◆水菓子 季節の果物

※仕入れ状況により、食材の一部変更する場合がございます。ご了承ください。

彩夏コース
お一人様 11,000円

ランチ限定メニュー

昼膳彩り

◆会席 出し巻玉子
法蓮草お浸し
帆立と青葱酢味噌和え

◆三種盛 鰯塩焼き枝豆
穴子と胡瓜酢物
鶏肉ピリ辛焼き

◆造 里 季節のお造り
◆小 鉢 クルミ豆腐
◆冷 鉢 豚しゃぶと稲庭うどん
胡麻ダレ

◆揚 物 とんかつかき揚げ しどろ
◆蒸 物 茶碗蒸し
◆食 事 御飯 汁物 香の物
瀬戸の辛子ちりめん
お好きなデザート又はコーヒー

お一人様 3,300円

※プラス1,200円でお食事をひつまぶしに変更できます

(082)244-1551

【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/1日・8日・14日・15日・22日・29日

広島市中区富士見町4-9
広越本社ビル1・2F

※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。

広越指定 愛知県長坂養鰻場「三河の青うなぎ」使用



日本一のうなぎの生産量を誇る「愛知県一色町」。矢作川の清流を水源に、限りなく天然に近い環境で育んだこだわりの「三河のうなぎ」。職人が心をこめて丹念に焼き上げ、ヒロコシ特製のたれで「青うなぎ」ならではの旨味を一層際立たせ、絶妙な味わいを醸し出します。ふっくら、香ばしい、ヒロコシのうなぎ弁当を、ぜひご賞味ください。

特製タレ付き

締切り日 7/11(金)
お渡し日 7/17(木)・18(金)・19(土)

ご予約承り中 3,500円(税込)

お持ち帰りの場合はひろしま八雲でお渡しいたします。
10個より商品の配達を承っております。(配達対象エリア 広島市全域・安芸郡・廿日市)
お申し込みはうなぎ弁当申込書にご記入の上、FAXにてお申し込みください。お電話での注文も承っております。数に限りがございます。なくなり次第、販売を終了いたしますので予めご了承ください。
※商品については、消費期限内にお召し上がりください。

寿司福本店仕出部 広島市中区富士見町4-9 広越本社ビル
ひろしま八雲 ☎082-243-7171 FAX 082-244-5099

ヒロコシ新アプリ

ご登録から1か月間！
ポイント 5倍

お誕生月は！
1品 プレゼント

年2回もらえる！
コース1名様 半額

ご登録はコチラ

会員ランクに応じて上記特典の獲得が可能です

新アプリ移行の為、みんなみんな倶楽部は
2025年8月31日をもって終了させていただきます

お問合せ窓口(平日10:00～18:00) 広越株式会社 082-243-7171



ヒロコシ hirokoshi news

旬のあじわい 文月

7 2025 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 ▶

イベント **肉の日** 今月は7/29(火)開催



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(石焼ビビンバ/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 **9,600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 **5,000円**

おかわり肉 **2,900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)
7月の店休日/3日・9日・10日・17日・24日・31日

イベント **味味亭の日** 今月は7/3(木)開催

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

- ◆本日の付き出し ◆黒毛和牛ロース100g又はヒレ100g
- ◆季節の野菜サラダ ◆季節の焼き野菜
- ◆ウニホーレン ◆XO醬焼飯・赤だし・香の物
- ◆黒鮑のバター焼き ◆味味亭プリン

※仕入れ状況により、
食材を一部変更する
場合がございます。
ご了承ください。

黒鮑のコース

ロース 20,300円 お一人様
ヒレ 21,300円 お一人様

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100g 又は ヒレ100g
- ◆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(小菓子付き)

ロース (A4)お一人様 **7,500円**
(A5)お一人様 **8,500円**
ヒレ (A4)お一人様 **8,500円**
(A5)お一人様 **9,500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/2日・8日・9日・16日・23日・30日

イベント **八雲の日** 今月は7/28(月)開催

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



※写真のすし鍋は2名様分です

- ◆付 出 日替わり ◆鍋 物 八雲名物 すすぎ鍋
- ◆造 里 海の宝石 玉手箱 ◆食 事 雑炊
- ◆小 鉢 料理長のこだわり逸品 ◆水菓子 季節の果実

※仕入れ状況により、食材を
一部変更する場合がございます。
ご了承ください。

納涼すすぎ鍋コース

お一人様 **11,000円**

ランチ限定メニュー



季節御膳

- ◆刺身二種盛合せ
- ◆黒毛和牛炙りサラダ
- ◆夏野菜の炊き合わせ
(冬瓜 揚げ茄子 オクラ
トマト パプリカ)
- ◆鮎の梅煮
- ◆茶碗蒸し
- ◆とうもろこしのかき揚げ
- ◆稲庭うどん
- ◆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 **2,900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)
7月の店休日/6日・7日・13日・21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。