



厳選された希少部位の
数々を贅沢に



- ◆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
- ◆和牛炙り握り
- ◆わかめスープ
- ◆壺漬け(1本カルビ・赤身) 食べくらべ
- ◆ちしゃっ娘
- ◆本日の和牛希少部位6種盛り
- ◆季節の焼き野菜
- ◆食事
- ◆デザート

〜和牛壺漬け(1本カルビ・赤身) 食べくらべ会席〜

お一人様 **8,500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/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。

広越指定 愛知県長坂養鰻場「三河の青うなぎ」使用

特製文し付き

日本一のうなぎの生産量を誇る愛知県「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。

締切り日 **7/14(日)**
お渡し日 **7/22(月)・23(火)・24(水)**
ご予約承り中 **3,300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 〆082-244-5099

ヒロコシ
hirokoshi news

水無月
旬のあじわい



2024
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

※写真の鮎は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 ◆ 蛸焼飯 赤だし 香の物
- ◆ 黒鮎のバター焼き ◆ 味味亭プリン

黒鮎のコース

ロース 18,900円 一人様
ヒレ 19,900円 一人様

ランチ限定メニュー



昼膳彩り

- ◆ 会席箱 出し巻玉子 法蓮草胡麻和え
里芋利休焼き ポテトサラダ
- ◆ 三種盛 水菜と揚げお浸し
胡瓜とちりめん酢物
長芋そうめん
- ◆ 造り 季節のお造り
- ◆ 蒸物 茶碗蒸し
- ◆ 煮物 南京 茄子 こんにゃく
ブチトマト オクラ
- ◆ 煮付 からすかけい煮付け
- ◆ 焼物 鶏の味噌マヨ焼き
- ◆ 揚げ物 小鯛 大葉 しめじ 天ぷら
- ◆ 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1,100円で造りを三種盛に変更できます

(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)
6月の店休日/4日・10日・11日・18日・25日

ランチ限定メニュー



季節御膳

- ◆ 前菜三種
・胡麻豆腐
・オクラおかか和え
・イサキの南蛮漬け
- ◆ 刺身二種盛合せ
- ◆ 冬瓜の鶏そぼろあんかけ
- ◆ 鱧の梅しそ揚げ
- ◆ 野菜二種
- ◆ 茶碗蒸し
- ◆ もみじ豚の角煮
- ◆ 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1-24
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/2日・3日・9日・16日・23日・30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 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/5日・11日・12日・19日・26日