

新鮮な食材を心ゆくまで
ご堪能ください



※写真のすずぎ鍋は2名様分です

- ◆付 出 日替わり
- ◆鍋 物 八雲名物 すずぎ鍋
- ◆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

納涼すずぎ鍋コース
お一人様 **10,000円**

ランチ限定メニュー



季節御膳

- ◆前菜三種盛合せ
(焼き茄子 玉子焼き 変り冷奴)
 - ◆刺身二種盛合せ
 - ◆手作りひろす
海老そぼろあんかけ
 - ◆太刀魚の南蛮漬け
 - ◆茶碗蒸し
 - ◆きすの天ぷら
 - ◆小羊の肉じゃが風
 - ◆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)
8月の店休日/4日・5日・12日・18日・25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。

今月は
8/28 8のつく日は

八雲の日
開催!

各店で
お得なイベント
開催します!

てっほん料理
味味亭

今月は
8/23 3のつく日は

味味亭の日
開催!

今月は
8/28 今月の29日は
定休日のため



毎月29日は

肉の日
開催!

上記イベント日は

みんなみんな **ポイント 3倍**
倶楽部

その他 店舗ごとに当日すてきな特典をご用意!

日頃のご愛顧誠にありがとうございます



おかげ様で **75周年** **創業祭** 開催!!

期間 **9月1日(日)~9月30日(月)**

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

夏
の
味
覚

葉月

8 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

8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 **9,000円**

ランチ限定メニュー



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

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**

(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/1日・7日・8日・21日・22日・29日

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



※写真はイメージです

- ◆付出し
- ◆野菜サラダ
- ◆ロブスター(1/2)
- ◆和牛ロース(100g) 又は 和牛ヒレ(100g)
- ◆季節の焼野菜
- ◆ニンニクライス
- ◆季節のフルーツ 又は アイスクリーム

味味亭おすすめコース

ロース 18,800円 一人様
ヒレ 19,800円 一人様

ランチ限定メニュー



※写真のお肉は2名様分です

ロース (A4) 一人様 **7,500円**
(A5) 一人様 **8,500円**

ヒレ (A4) 一人様 **8,500円**
(A5) 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)
8月の店休日/6日・7日・20日・21日・28日

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



※写真のすずぎ鍋は2名様分です

- ◆前 菜 三種盛り
- ◆造 里 海の宝石玉手箱
- ◆揚 物 蓮根はさみ揚げ
- ◆鍋 物 八雲名物 すずぎ鍋
- ◆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



※プラス1,540円でお食事をひつまぶしに変更できます

昼膳彩り

- ◆会席箱 出し巻玉子 法蓮草おひし 鱈湯引き(梅肉) 冷し小芋味噌掛け 長茄子 鶏そぼろあんかけ さつま芋レモン煮 冬瓜かにあんかけ 煮凍り
- ◆三種盛 季節のお造り
- ◆造 里 茶碗蒸し
- ◆蒸 物 鉢 かいわれトマト 海老 酢 酢レ掛け
- ◆小 鉢 鯛 黄味焼
- ◆焼 物 しずのがし揚げ 蓮根わが天ぷら
- ◆揚 物 御飯 汁物 香の物
- ◆食 事 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**

(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/6日・19日・20日・26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。