

月替り会席 一月

芸州
本店

睦月 美味だより

●御利用／2名様より
●1月5日(月)からの提供となります

ご要望
お聞かせください

その日の鮮度の良い食材を用いて、
料理長がご予算・ご要望に合わせた
お客様だけの会席料理をお作りします。

2名様
より

おまかせ会席
5,500円(税込)～

寒鰯や蛤など縁起の良いお料理や
黒毛和牛、虎ふく、牡蠣など贅沢に
匠が奏でる美食

旬の雅会席

八、八〇〇円(税込)

先付 季節の物三種盛り
造り 本日の鮮度の良い刺身四種盛り
吸物 澄まし仕立て 蛤
焼物 若芽 三つ葉 香り柚子
寒鰯照焼 黒豆松葉
煮物 よもぎ麩田楽 はじかみ
黒毛和牛すじ煮込み
大根 水菜 柚子胡椒
茶碗蒸し
酢物 虎ふく浅月巻
敷オレンジ白菜ふぐ皮混ぜ 肝酢
揚物 蓮根挟み揚げ 牡蠣竜田揚げ
広島熟成鶏天麩羅 ゆかり塩 檸檬
食事物 温抹茶そば
水菓子 季節の物

広島満喫ノ牡蠣や小鰯、穴子…
瀬戸の魚と旬味を織り交せて
瀬戸内の味覚を贅沢に

瀬戸内会席

六、六〇〇円(税込)

前菜 小鰯南蛮漬け入り三種盛り
造り その日の鮮度の良い刺身三種盛り
吸物 丸仕立て 火取りふぐひれ 菊菜
焼物 牡蠣バター焼
煮物 彩り野菜サラダ仕立て
その日の小魚煮付け
蒸し物 茶碗蒸し
酢物 ふぐ皮鬼おろしポン酢和え
揚物 小鰯天麩羅 舞茸天麩羅
抹茶塩 檸檬
食事物 穴子入り蒸し鮎
水菓子 季節の物

昼
限定

和モダンな店内で
おだやかなランチタイム

旬の彩り会席

四、四〇〇円(税込)

食前酒代り 金柑ジュース
先付 季節の物
造り その日の鮮度の良い刺身二種盛り
吸物 吉野仕立て 梅真蒸 三つ葉
焼物 鯖西京焼 彩り野菜袱紗焼 はじかみ
煮物 天然鰯おろし煮
豆腐 スナップエンドウ
強肴 ポークソテー 彩り野菜添え
葱ドレッシング
蒸し物 茶碗蒸し
食事物 焼むすび茶漬 蕪の葉 山葵
水菓子 柚子ゼリー ホイップのせ



※ディナータイムはサービス料10%頂戴いたします ※仕入れ状況により多少内容が変わる場合がございます ※写真はイメージです

感謝と笑顔でご奉仕
東洋観光グループHD
TOYOKANKO GROUP HOLDINGS

芸州本店
瀬戸内味覚処

広島市中区堀川町3-13 ラッキー会館 3F

☎ 0120-020-489 TEL 082-248-2558

営 11:00～15:00(L.O14:00) / 17:00～22:00(L.O21:00)

※祝日の夜は ～21:30(L.O20:30)

休 日曜日の夜、不定休 ※月曜日が祝日の場合は日曜営業、月曜夜休み

【1月お休み】1月1日(木・祝)、7日(水)、12日(月・祝)、19日(月)、26日(月)

HP・LINE

