

月替り会席 三月

芸州
本店

弥生 美味だより

●御利用 / 2名様より

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)～

春の味覚、鱈や桜鯛のほか
和牛や旬菜を織り交ぜて…

〜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
- 造里 その日の鮮魚の良い刺身四種盛り
- 吸物 吉野仕立て 焼白子真蒸
- 三つ葉 香り柚子
- 焼物 鱈新じゃが焼
- 煮物 桜鯛旨煮 蕪信田煮
- 強肴 黒毛和牛サーロイン塩焼
- 山葵 生醤油
- 揚物 蓮根海老挟み揚げ 檸檬 ゆかり塩
- 食事物 温抹茶そば
- 水菓子 季節の物

広島名物【牡蠣】【穴子】等を
上品なお料理でおもてなし

〜瀬戸内の味覚を贅沢に〜

瀬戸内会席

六、六〇〇円(税込)

- 前菜 小鯛南蛮漬け入り三種盛り
- 造里 その日の鮮度の良い刺身三種盛り
- 吸物 吉野仕立て 虎ふぐ白子真蒸
- 三つ葉 香り柚子
- 焼物 牡蠣瀬戸焼
- 煮物 その日の小魚煮付け
- 強肴 煮豚 彩り野菜 葱ドレッシング
- 揚物 穴子天麩羅 檸檬 ゆかり塩
- 蒸し物 茶碗蒸し
- 食事物 温抹茶そば
- 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 ポンカンジユース
- 先付 季節の物
- 造里 鮮度の良い刺身二種盛り
- 吸物 吉野仕立て 飛龍頭
- 三つ葉 香り柚子
- 焼物 虎ふぐ白子揚げ 柚子味噌グラタン
- 煮物 桜鯛旨煮 蕪信田煮 露旨煮 桜麩
- 強肴 煮豚 彩り野菜 葱ドレッシング
- 蒸し物 茶碗蒸し
- 食事物 蒸し鮎
- 留碗 味噌汁
- 水菓子 ミックスゼリー 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
TOYOYOKANKO 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

【3月お休み】3月5日(木)、9日(月)、23日(月)、30日(月)

HP・LINE

