

月替り会席 七月

芸州
本店

文月 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)～

〈鮎〉〈鰻〉〈鱧〉…夏の魚に
黒毛和牛など高級食材を交えて

〜 匠が奏でる美食 〜

旬の雅会席

八、八〇〇円(税込)

先付 季節の物四種盛り
造り その日の鮮度の良い刺身三種盛り
吸物 もろこし仕立て
焼物 胡麻豆腐 赤パプリカ
鮎一夜干し
煮物 蓼酢 丸十檸檬煮 はじかみ
鰻 豆腐博多蒸し 亀甲餡掛け
山葵 楓麴
強肴 黒毛和牛炙り 彩り野菜
赤おろし 自家製ポン酢
蒸物 茶碗蒸し
揚げ物 鰻カツ タルタルソース
食事物 冷やし抹茶そば
水菓子 季節の物

〈瀬戸の天然鯛〉〈小鰯〉〈穴子〉
食で広島をご堪能ください

〜 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 澄まし仕立て 鰻つみれ
若芽 三つ葉
焼物 瀬戸内海産天然鯛と
夏野菜のオリーブ焼
煮物 その日の小魚煮つけ
強肴 国産牛リブロース冷しゃぶサラダ
揚げ物 小鰯と穴子天麩羅 岩塩 檸檬
食事物 穴子飯 香の物
留碗 味噌汁
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 芸州特製赤紫蘇ジュース
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 澄まし仕立て 鰻つみれ
若芽 三つ葉
焼物 鶏塩焼 彩り野菜 自家製ポン酢
煮物 胡麻豆腐五色野菜餡掛け
楓麴 刻み葱
蒸し物 茶碗蒸し
揚げ物 旬魚のクリームコロッケ
揚げ南瓜 チャップソース
食事物 揖保乃糸冷や麦 鯛出汁にて
水菓子 ライムジュレ ホイップクリーム

※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

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 火曜日・日曜日 ※月曜日が祝日の場合は日曜日営業、月曜日休み ※大型連休など繁忙期は変更あり

◎定休日での大型宴会をお考えの方はお気軽にご相談ください

おかげさまで 77周年
東洋観光グループHD

瀬戸内味覚処
芸州本店

HP・LINE

