

夏季限定
2025年 **8月末迄**

2名様から
要予約

夏色 会席

Natsu-iro

Summer
Specials Menu

鰻やオコゼなど夏の高級食材を
特別価格でご提供
涼やかに夏色に染めた贅沢会席です

《お料理のみ》

お一人様 **7,700円** (税込)

《2時間飲み放題付》お一人様 **10,000円** (税サ込)

先付	胡麻豆腐 敷法蓮草ジュレ オクラ アマランサス
造り	その日の鮮度の良い刺身三種盛り 妻一式
吸物	枝豆擦り流し 鱧饅頭 梅肉
焼物	国産鰻蒲焼 胡瓜なます
煮物	オコゼおろし煮 白髪葱 楓麩
蒸し物	茶碗蒸し
酒肴	オコゼの骨煎餅 特製本からすみ
強肴	黒毛和牛サーロイン冷しゃぶサラダ
食事物	揖保乃糸冷や麦 鯛出汁 忍び生姜 刻み葱 海苔
水菓子	抹茶プリン ホイップクリーム

※料理写真はイメージです

※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

瀬戸内味覚処
ササノ 本店

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

【7月お休み】8日(火)、14日(月)、24日(木)、31日(木) ※31日は鰻重の販売のみ【要予約】

【8月お休み】4日(月)、19日(火)、25日(月)





冷酒 呑み比べ

夏の 特選

今しか味わえない
夏の限定酒をお愉しみください。

お得

3種セット〈各60ml〉

820円 (税込)



富久長 辛口純米夏

メロンやバナナを思わせる
ジューシーな香り

夏の肌に触れた時に涼しく感じる、木綿や麻のシャリ感のような爽やかさを表現。旨味を控えめに、シャープなキレを引き出しあと味も心地よいです。

日本酒度: +7 今田酒造本店

気に入った!

一合 880円 (税込)
二合 1,760円 (税込)



日高見 夏の純米吟醸

軽快でスッキリとした
清々しい香り

滑らかな口当たりから広がる山田錦のまろやかな旨味と心地よい辛さ。キレはしっかりと、ドライですると飲み進められます。

日本酒度: ±0 平孝酒造

気に入った!

一合 900円 (税込)
二合 1,800円 (税込)



酔鯨 夏の純米

さっぱりとした印象の
大変穏やかな香り

綺麗に整った口当たりから広がる優しい旨味と爽やかな含み香、後から追いかけるようにドライな辛さと微かな苦味がシャープな味わいを演出します。

日本酒度: +7 酔鯨酒造

気に入った!

一合 880円 (税込)
二合 1,760円 (税込)