

月替り会席 四月

芸州
本店

卯月 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)～



※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

国産うなぎに黒毛和牛、
春香る品々に贅を尽くして。

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
- 造里 その日の鮮度の良い刺身三種盛り
- 吸物 若竹汁 香り木の芽
- 焼物 国産うなぎ蒲焼 はじかみ
- 煮物 桜鯛道明寺蒸し 銀鮎掛け
- 山葵 桜麩
- 蒸し物 茶碗蒸し
- 強肴 黒毛和牛焼すき
- 卵黄のせ 彩り野菜
- 食事物 冷やし日本そば
- 水菓子 季節の物

小鯛に牡蠣、あなご飯。
広島名物を一つの会席に。

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二種盛り
- 吸物 若竹汁 香り木の芽
- 焼物 牡蠣瀬戸蒸し焼
- 自家製ボン酢掛け 檸檬
- 煮物 その日の小魚煮付け
- 強肴 広島熟成鶏と胡瓜の彩りサラダ
- 揚物 小鯛天麩羅 ゆかり塩 檸檬
- 食事物 穴子飯 香の物
- 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 キウイジュース
- 先付 季節の物
- 造里 その日の鮮度の良い刺身二種盛り
- 吸物 潮仕立て 桜鯛葛打ち
- 若芽 手毬麩 香り三つ葉
- 焼物 鱈木の芽焼 紫花豆 はじかみ
- 煮物 冷製若竹煮 桜麩
- 蒸し物 茶碗蒸し
- 揚物 鶏天麩羅 ゆかり塩 檸檬
- 食事物 冷やしうどん
- 水菓子 苺ゼリー ホイップのせ

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

広島市中区堀川町3-13 ラッキー会館3F

☎0120-020-489 TEL 082-248-2558

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

休 日曜日の夜、不定休

【お休み】4月6日(月)、14日(火)、21日(火)、29日(水・祝)
5月6日(水)

5月10日からの定休日のご案内

定休日を火曜日と日曜日に
させていただきます。

※月曜日が祝日の場合は日曜営業、月曜休み。※忘年会など繁忙期は、火曜日営業いたします。※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。

HP・LINE

