

月替り会席 六月

芸州本店

氷無月

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)～

鱧・鮎など初夏の味覚に
鰻や国産牛など贅を尽くして

〜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 澄まし仕立て 鱧葛打ち
- 焼物 梅肉 蛇の目胡瓜 木の芽
- 煮物 鮎塩焼 蓼酢
- 強肴 マイクロ春菊 アマランサス
- 揚物 国産牛リブロース 柚子胡椒焼
- 蒸し物 彩り野菜 自家製ポーン酢掛け
- 茶碗蒸し
- 揚物 愛知県産鰻竜田揚げ 山椒塩 檸檬
- 食事物 天然鯛入り掛保乃糸冷や麦
- 水菓子 季節の物

広島名物《小鯛》《穴子》など
旬の味覚とともにご堪能

〜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 澄まし仕立て 鱧葛打ち
- 焼物 梅肉 若芽 木の芽
- 煮物 穴子蒲焼
- 強肴 その日の小魚煮つけ
- 揚物 広島熟成鶏南蛮
- 小鯛・鱧・南瓜天麩羅
- ゆかり塩 檸檬
- 食事物 冷やし日本そば
- 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 白桃リンゴ酢
- 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 叢雲汁 オクラ
- 焼物 天然鯛バター焼 ベシヤメルソース掛け
- 煮物 トマト 姫とうもろこし
- 蒸し物 冷し野菜炊き合わせ
- 茶碗蒸し
- 揚物 鮎天麩羅 ゆかり塩 檸檬
- 食事物 牛肉時雨煮のせ蒸し鮓
- 留碗 味噌汁
- 水菓子 峰岡豆腐 小豆掛け

※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

TEL 0120-020-489 TEL 082-248-2558

営業 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

HP・LINE



瀬戸内味覚処
芸州本店

おかげさまで77周年
東洋観光グループHD