

月替り会席 八月

芸州
本店

葉月 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ます。

2名様
より

おまかせ会席
5,500円(税込)～



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
造り 鮮度の良い刺身二種盛り
吸物 ジャガ芋ポタージュ クコの実
焼物 さわら柚庵焼 はじかみ
煮物 冬瓜旨煮 海老そぼろ餡かけ 柚子
蒸し物 茶碗蒸し
揚げ物 鰻フライ 青唐 檸檬
酢物 阿波鶏 胡瓜 トマト サラダ仕立て
食事物 冷やしうどん 刻み葱 忍び生姜
水菓子 グレープゼリー ホイップのせ

鰻にさわら、穴子に小鰯…
和食でしっとり瀬戸内を満喫

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 みぞれ仕立て 鰻揚げ 三つ葉
焼物 さわら西京焼
煮物 九十檸檬煮 はじかみ
強肴 その日の小魚煮つけ
蒸し物 鶏塩焼
揚げ物 胡瓜 トマト サラダ仕立て
酢物 胡麻豆腐入り蒸し
揚物 穴子竜田揚げ 青唐 檸檬 山椒塩
食事物 冷やし抹茶そば 刻み葱 山葵
水菓子 季節の物

匠が奏でる美食

「鰻白焼」に「黒毛和牛炙り」など
夏の味覚と共に贅を尽くして

旬の雅会席

八、八〇〇円(税込)

先付 鰻湯引き 車海老
蛇腹胡瓜 敷酢味噌
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 鮎真蒸 鮎一夜干し
人蔘 三つ葉 香り柚子
焼物 愛知県産鰻白焼 檸檬 山葵 割り醤油
冷鉢 冬瓜 米茄子 オクラ ブッキーニ 花麩
強肴 黒毛和牛サーロイン炙り
彩り野菜 藻塩
蒸し物 茶碗蒸し
揚物 天麩羅盛り合わせ 檸檬 岩塩
食事物 揖保乃糸素麺
刻み葱 忍び生姜 美味出汁
水菓子 季節の物

※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 ※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ご相談ください

● 8月9日(日)、11日(火)は営業します(状況により昼営業のみになる場合がございます)

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

