



おかげさまで
60th
Anniversary
2026年
10/15[※]
12/30[※]
迄

感謝特典
下記会席ご利用で
2名様毎に
1,000円分お食事券
プレゼント!

芸州は おかげさまで 感謝の60周年

「瀬戸内味覚処 芸州」は令和8年11月1日で60周年を迎えます。

これもひとえに、皆様からの長年にわたる温かいご支援とご愛顧の賜物とスタッフ一同心より感謝申し上げます。

日頃の感謝を込めて限定会席とお得なプレゼントをご用意いたしましたので、ぜひご賞味くださいませ。

六十周年記念会席

2名様より／要予約

一、〇〇〇円(税込)

前菜 季節の五種盛り
造り物 虎ふぐ刺身 自家製ボン酢
吸物 松茸入り土瓶蒸し
焼物 伊勢海老焼きグラタン
煮物 蓮根饅頭新引き揚げ
強肴 銀鮓雲丹 穂花
揚物 黒毛和牛炙り サラダ仕立て
食物 紅葉鯛紅白揚げ
留碗 牡蠣竜田揚げ 青唐 檸檬 岩塩
水菓子 芸州巻
自家製なめらかプリン

※12月中旬以降「松茸」「伊勢海老」は仕入れ状況により旬の食材に変更させていただく場合がございます。

虎ふぐに伊勢海老、
松茸に黒毛和牛…
岸田総料理長による
特選会席を
お楽しみください。

瀬戸内味覚処 芸州 岸田 可
本店・ミナモア店 総料理長 *Kashida Yoshiki*

1981年、広島県三次市生まれ。
高校卒業後「瀬戸内味覚処 芸州本店」一筋
で研鑽を重ねてきた。当時の料理長、名越孝明
のもとで修行を積み芸州の味・技・おもてなし
の心を学ぶ。2024年1月、料理長に就任。



上記会席を《2時間飲み放題付き》に変更 ② 2,200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

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 ◎定休日での大型宴会をお考えの方はご相談ください

12月の火曜日は営業予定です ※各月予定が決まり次第HPにて告知いたします

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

