

月替り会席 十月

芸州本店

神無月

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)～

黒毛和牛すき焼風に松茸、
旬のカマスや鯛飯を会席で

〜匠が奏でる美食〜

旬の雅会席

八、八〇〇円(税込)

- 先付 季節の物五種盛り
- 造里 その日の鮮度の良い刺身三種盛り
- 吸物 沢煮椀 黒毛和牛入り
- 焼物 カマス一夜干し 毬栗 かぼす
- 煮物 サワラ揚煮 豆腐信田煮
- 彩り館かけ 紅葉麩
- 強肴 黒毛和牛すき焼風 松茸当座煮
- 蒸し物 茶碗蒸し
- 食事物 鯛飯 香の物
- 止椀 赤出汁
- 水菓子 季節の物

似島産ブランド牡蠣や
小鯛、穴子と瀬戸の味を

〜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 白味噌仕立
- 焼物 南瓜豆腐 刻み葱
- 焼物 牡蠣瀬戸焼
- 煮物 その日の小魚煮付
- 蒸し物 茶碗蒸し
- 揚物 牡蠣フライ
- 食事物 穴子入り蒸し鯛
- 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 マスカットジュース
- 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 白味噌仕立 南瓜豆腐 刻み葱
- 焼物 サワラ西京焼
- 煮物 胡麻豆腐 彩り野菜館かけ 刻み葱
- 蒸し物 茶碗蒸し
- 揚物 秋じゃがコロッケ
- 酢物 水鳥賊下足ぬた 酢味噌
- 食事物 鯛飯 香の物
- 水菓子 スイートポテト



※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

おかげさまで 東洋観光グループHD 法人設立75周年

芸州本店
瀬戸内味覚処

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.O.14:00) / 17:00~22:00(L.O.21:00)

※日曜日は昼営業のみ ※祝日の夜は ~21:30(L.O.20:30)

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

10月のお休み 10月1日(火)、14日(月・祝)、29日(火)

HP・LINE

