

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)～

のど黒、戻りサワラ、紅葉鯛…
秋の旬を視覚と味覚でご堪能

～匠が奏でる美食～

旬の雅会席

八、八〇〇円(税込)

前菜 季節の四種盛り
造り その日の鮮魚三種盛り
吸物 清まし仕立て のど黒
燕 柚子
焼物 戻りサワラ西京焼
薩摩芋チップス 煎り銀杏
煮物 里芋饅頭 鼈甲餡かけ 紅葉麩
強肴 鴨塩胡椒焼 彩り野菜
蒸し物 紅葉鯛ちり蒸し 自家製ポン酢
食事物 秋茸ご飯 香の物
留碗 味噌汁
水菓子 季節の物

広島ブランド「堀口の牡蠣」や
穴子、紅葉鯛と瀬戸内三味!

～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
造り その日の鮮魚三種盛り
吸物 清まし仕立て 紅葉鯛酒蒸し
燕 あられ 三つ葉 柚子
焼物 堀口の牡蠣瀬戸焼 檸檬
煮物 その日の小魚煮つけ
強肴 広島熟成鶏の蒸し鶏サラダ
自家製胡麻だれ
揚物 穴子竜田揚げ 山椒塩 檸檬
食事物 鯛雑炊 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 葡萄ジュース
先付 季節の二種盛り
造り その日の鮮魚三種盛り
焼物 紅葉鯛照り焼き
丸十蜜煮 はじかみ
煮物 鶏と冬瓜の柚子胡椒煮
紅葉麩 スナップエンドウ
蒸し物 茶碗蒸し
揚物 秋野菜の天麩羅 岩塩 檸檬
食事物 燕の葉混ぜご飯 香の物 味噌佃煮
留碗 吸物
水菓子 白桃ゼリー

※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



2026年11月1日
芸州60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

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 ◎10/11(日)は営業、12(月・祝)はお休みです

12月の火曜日は営業予定です ※毎月予定が決まり次第HPにて告知いたします

HP・LINE

