

月替り会席 十二月

芸州
本店

師走 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)～

寒鰻や天然鯛、牛焼しやぶ

虎ふぐ竜田揚げなど惜しげ無く

～匠が奏でる美食～

旬の雅会席

八、八〇〇円(税込)

先付 季節の物三種盛り
造り 本日の鮮度の良い刺身三種盛り
吸物 澄まし仕立て 浅利つみれ
若芽 香り柚子
焼物 寒鰻白焼 山葵 檸檬
煮物 天然鯛燕蒸し 車海老
紅葉麩 山葵 木の子餡かけ
強肴 国産牛リブコース焼しやぶ
サラダ仕立て
蒸し物 茶碗蒸し
揚物 虎ふぐ竜田揚げ 山椒塩 檸檬
食事物 燕の葉ちりめん混ぜ飯巻 香の物添え
留碗 味噌汁
水菓子 季節の物

広島名物の牡蠣料理など

瀬戸の幸とともに満喫ください

～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 その日の鮮度の良い刺身三種盛り
吸物 雲仕立て 焼牡蠣
法蓮草 香り柚子
焼物 牡蠣瀬戸焼 檸檬
煮物 その日の小魚煮付け
強肴 鴨塩胡椒焼 彩り野菜
揚物 小鯛と穴子天麩羅 美味出汁
食事物 鯛飯 香の物
留碗 味噌汁
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 柚子酒ソーダ割り 又は 柚子ソーダ
先付 季節の物
造り 本日の鮮度の良い刺身二種盛り
吸物 雲仕立て 火取り虎ふぐひれ
法蓮草 香り柚子
焼物 天然鯛入りグラタン
煮物 揚げ胡麻豆腐 彩り野菜餡かけ
刻み絹さや
強肴 鶏ローストサラダ仕立て
揚物 牡蠣フライ 檸檬
食事物 味噌にゅう麺 刻み葱
水菓子 林檎ゼリー ホイップのせ

※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

感謝と笑顔でご奉仕
東洋観光グループHD
TOYOKANKO GROUP HOLDINGS

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.O14:00) / 17:00～22:00(L.O21:00)

※祝日の夜は ～21:30(L.O20:30)

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

【年末年始のお休み】12月1日(月)、24日(水)、31日(水)、1月1日(木)

HP・LINE

