

月替り会席 二月

芸州
本店

如月 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)～

虎ふぐ刺身に白子入り茶碗蒸し
天然鯛、寒ぶりなど贅を尽くして

～ 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 虎ふぐ刺身 自家製ポン酢
吸物 吉野仕立て
焼物 筍入り法蓮草真蒸 梅麴
焼物 天然鯛ムニエル
ホワイトソース掛け
煮物 寒ぶり大根旨煮
強肴 黒毛和牛炙りサラダ仕立て
蒸し物 虎ふぐ白子入り茶碗蒸し
揚物 天麩羅盛り合わせ 岩塩 レモン
食事物 芸州巻
水菓子 季節の物

旬の牡蠣に、穴子や小鰯など
広島名物を盛り込みました

～ 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 雲仕立て 焼牡蠣
焼餅 菊菜 香り柚子
焼物 穴子白焼 山葵 レモン
煮物 その日の小魚付け
酢物 牡蠣瀬戸焼 自家製ポン酢
揚物 小鰯竜田揚げ 山椒塩 レモン
蒸し物 茶碗蒸し
食事物 温抹茶そば
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 八朔ジュース
先付 季節の物
造り その日の鮮度の良い刺身二種盛り
吸物 澄まし仕立て 焼鯛
若芽 香り柚子
焼物 鶏塩焼 彩り野菜 自家製ポン酢
煮物 野菜煮物
焼物 大根 里芋 筍 牛蒡海老射込み 飛龍頭
強肴 虎ふぐ白子揚げ 鼈甲餡掛け 山葵
蒸し物 茶碗蒸し
食事物 蕪の葉混ぜご飯 海苔巻
留碗 味噌汁
水菓子 オレンジゼリー 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

営業 11:00～15:00(L.O14:00) / 17:00～22:00(L.O21:00)

※祝日の夜は ～21:30(L.O20:30)

休業 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

【2月お休み】2月3日(火)、11日(水・祝) 17日(火)、23日(月・祝)

2/3(火)は恵方巻の受け渡しのみ行います

HP・LINE

