

月替り会席 五月

芸州
本店

皋月 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)～

初夏のご馳走《鱧》に《鱸》
天然鯛や黒毛和牛と贅沢に

匠が奏でる美食

旬の雅会席

八、八〇〇円(税込)

- 前菜 季節の物四種盛り
- 造里 本日の鮮度の良い刺身三種盛り
- 吸物 うすい豆擦り流し 鱧膏打ち 梅肉
- 焼物 天然鱸ムニエル
- 煮物 和牛入り赤味噌ソース掛け
- 強肴 黒毛和牛炙り 敷ボン酢ジュレ
- 蒸し物 茶碗蒸し
- 揚物 天然鯛磯辺揚げ 岩塩 檸檬
- 食事物 掛保乃糸冷むぎ
- 水菓子 季節の物

穴子白焼に小鯛天麩羅など
広島名物を愉しむ和会席

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
- 造里 その日の鮮度の良い刺身三種盛り
- 吸物 潮仕立て 鯛葛打ち
- 焼物 穴子白焼 山葵
- 煮物 その日の小魚煮付け
- 強肴 彩り豚しゃぶサラダ
- 揚物 自家製胡麻だれ
- 食事物 冷やしうどん
- 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 かぼすジュース
- 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 霞仕立て 海老つみれ
- 焼物 天然鯛塩焼
- 煮物 牛肉と豆腐の旨煮 刻み葱 あやめ麩
- 蒸し物 茶碗蒸し
- 揚物 茄子挟み揚げ 赤おろし 自家製ボン酢
- 食事物 冷やし抹茶そば
- 水菓子 フルーツカクテル レモンジュレ

※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77周年
東洋観光グループHD

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

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 5月6日(月)、10日(日)より火曜日・日曜日が定休

5月10日からの定休日のご案内

定休日を火曜日と日曜日に
させていただきます。

※月曜日が祝日の場合は日曜営業、月曜休み。※忘年会など繁忙期は、火曜日営業いたします。※定休日での大型宴会をお考えの方は、お気軽にご相談ください。

HP・LINE

