

月替り会席 九月

芸州  
本店

# 長月美味だより

●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)～

松茸入り土瓶蒸しのほか  
カマス、鰻、黒毛和牛など。

～匠が奏でる美食～

## 旬 雅 会席

八、八〇〇円(税込)

- 先付 季節の物三種盛り
- 造里 本日の鮮度の良い刺身四種盛り
- 吸物 松茸入り土瓶蒸し
- 焼物 カマス一夜干し
- 煮物 枝豆 檸檬 はじかみ  
鰻と豆腐の揚げ出汁
- 強肴 かもじ葱 紅葉麩 赤おろし  
黒毛和牛炙り 彩り野菜
- 蒸し物 茶碗蒸し
- 食事物 鯛雑炊 香の物
- 水菓子 季節の物

秋の実りと瀬戸内の魚を  
ふんだんに盛り込んで。

～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 法蓮草吉野仕立
- 焼物 木の子真蒸 ちらし菊花  
穴子白焼 山葵 割り醤油
- 煮物 その日の小魚煮付
- 蒸し物 茶碗蒸し
- 強肴 広島ささゆり三元豚すき焼風
- 揚物 小鯛と穴子天麩羅
- 食事物 木の子入り炊き込みご飯
- 水菓子 香の物  
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 彩 会席

四、四〇〇円(税込)

- 食前酒代り 葡萄ジュース
- 先付 季節の物
- 造里 本日の鮮度の良い刺身二種盛り
- 吸物 清汁仕立 火取り虎ふぐひれ
- 焼物 秋刀魚塩焼 染めおろし
- 冷鉢 冬瓜旨煮 茄子オランダ煮  
鱧鳴門煮 オクラ 紅葉麩
- 強肴 広島ささゆり三元豚すき焼風
- 蒸し物 茶碗蒸し
- 食事物 冷し抹茶そば
- 水菓子 桃ゼリー 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  
TOYOYOKANKO 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

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

※祝日の夜は ~21:30(L.O20:30) 9月14日(日)の夜は営業

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

[9月お休み] 9月1日(月)、8日(月)、16日(火)、23日(火)、30日(火)

HP・LINE

