旅行会社様専用

1950年創業の廣島郷土料理専門店「酔心」

《お部屋のご案内》



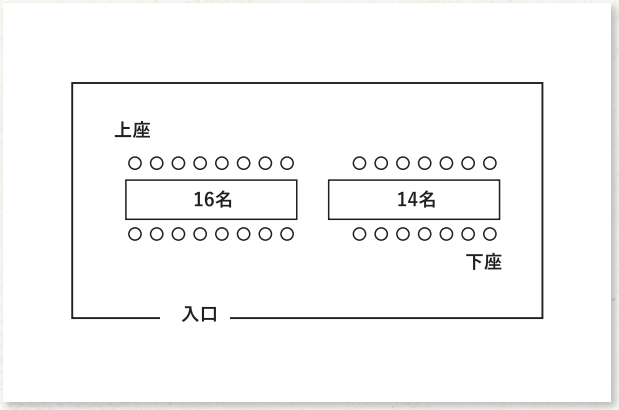
掘りごたつ（2〜34名）



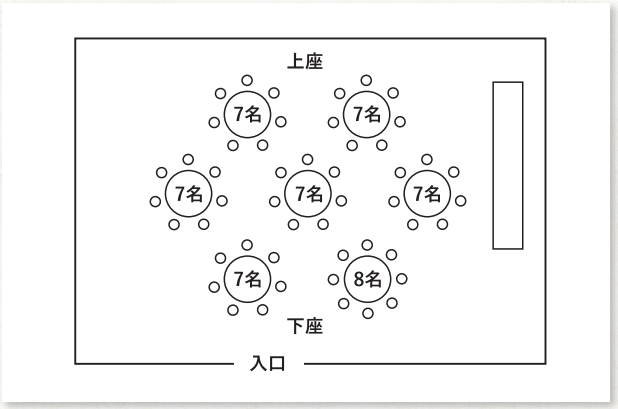
椅子円卓大宴会場（最大収容人数60名）



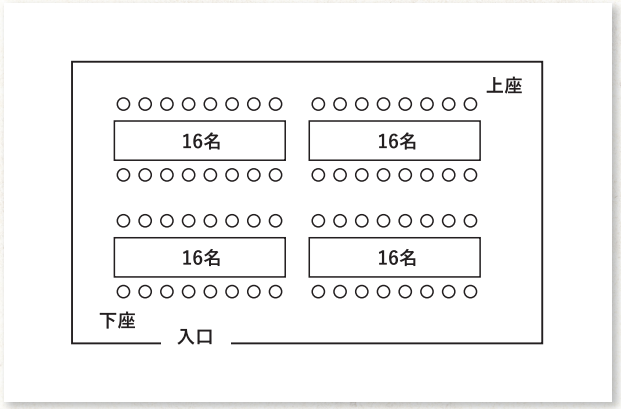
椅子式大宴会場（最大収容人数80名）



座席レイアウト（30名）



座席レイアウト（50名）



座席レイアウト（64名）

《お料理のご案内》

平日(11:00〜15:00)限定昼食



牡蠣土手鍋御膳　3,980円(税込)

広島名物牡蠣土手鍋に牡蠣釜飯と牡蠣前菜2種がついた牡蠣を満喫できる御膳です。



釜飯カキフライ御膳　2,160円(税込)

名物釜飯と広島県産カキフライとお刺身がついた人気の御膳です。

追加料金で「釜飯カキフライ御膳」の釜飯を変更できます。



国産穴子釜飯　1,800円(税込)

国産天然穴子を丹精に焼き秘伝のタレで煮ました。香ばしさもあり、ふっくらした穴子は絶品です。



広島県産牡蠣釜飯　1,000円(税込)

広島県江田島産のこだわりの牡蠣を創業以来守り続けた出汁で炊き上げた酔心の釜飯名物です。

「穴子料理」や一年を通して召し上がっていただくことのできる「牡蠣料理」など、郷土色豊かな料理を盛りだくさんに詰め込んだコースメニューとなっております。



牡蠣・穴子・高原黒牛ステーキ会席「厳島」　10,000円(税込)

［前菜］　広島県産牡蠣当座煮・瀬戸内産太刀魚の昆布締め〜土佐酢ジュレ〜・国産穴子の煮こごり・青菜ゴマ和え

［向付］　国産穴子など鮮魚盛合せ

［焼物］広島県産高原黒牛ステーキと焼き野菜 〜オニオンソース〜

［焼物八寸］　広島県産牡蠣フライ・広島県産牡蠣かに味噌焼き・広島県産牡蠣青のりバター焼き・国産穴子天ぷら・国産穴子白焼き・地たこ天ぷら・小鰯梅大葉天ぷら・広島県産牡蠣入り雲丹とほうれん草の茶碗蒸し

［酢物］　瀬戸内産サザエとわかめの酢物

［飯物］　音戸ちりめん釜飯・吸い物・漬物

［デザート］　広島レモンレアチーズケーキ



珍しい国産穴子の刺身にワニ(サメ)、鯛など鮮魚4種盛合せ。

大皿に盛り付けられた牡蠣、穴子などの広島グルメを様々な料理で楽しめます。





肉の旨みとさらっと口溶けの良い上質な脂、噛めば噛むほど旨みが味わえる「コク」と「深み」。



郷土料理会席「もみじ」

6,500円（税込）

［前菜］　青菜ゴマ和え・国産穴子煮こごり・
瀬戸内産太刀魚昆布締め～土佐酢ジュレ～
［向付］　国産穴子・ワニ・鯛
［焼物/揚物］　広島県産牛ステーキ・
広島県産牡蠣たたき風～にんにくポン酢～・
国産穴子塩焼きごぼうきんぴらカレー風味・
広島県産大粒手仕込み牡蠣フライ・
タコ入りがんす・小鰯梅大葉天ぷら
［煮物］　瀬戸内産鯛そうめん
［飯物］　音戸ちりめん釜飯・吸物・漬物

追加料金で釜飯を変更できます。

- 国産穴子釜飯 1,800円（税込）
- 広島県産牡蠣釜飯 1,000円（税込）



郷土料理会席かき穴子会席

7,000円（税込）

［前菜・向付］
広島県産牡蠣コンフィー ～土佐酢ジュレ～・
国産穴子煮こごり・鮮魚二種盛り
［鍋］　広島県産牡蠣土手鍋
［焼物/揚物］　広島県産牡蠣かに味噌・
広島県産大粒牡蠣フライ・国産穴子の白焼き・
穴子の骨せんべい・花蓮根
［強肴］　広島県産牡蠣パイ包み
［飯物］　広島県産牡蠣釜飯・吸物・漬物

かきは広島県産、穴子は国産を使用しております。

《追加のお料理》コース料理をグレードアップできます



鮑の刺身 …… 2,700円（税込）



鯛そうめん …… 1,700円（税込）



国産穴子の刺身 …… 1,600円（税込）

- 刺身グレードアップ …… 1,500円 / 2,000円（税込）
- 国産穴子唐揚げ …… 1,300円（税込）
- 国産穴子天ぷら …… 1,300円（税込）
- 高原黒牛サーロインステーキ100g …… 3,000円（税込）
- 焼き牡蠣1個 塩焼き …… 550円（税込）
- 焼き牡蠣1個 ガーリックバター …… 600円（税込）
- 焼き牡蠣1個かに味噌 …… 600円（税込）
- 焼き牡蠣1個 土手味噌チーズ …… 600円（税込）
- 牡蠣土手鍋（1人前） …… 1,500円（税込）

《飲み放題プラン》 120分 2,500円（税込）

ビール　日本酒（燗・常温・冷酒）　焼酎（芋・麦）
チューハイ（レモン・グレープフルーツ・巨峰）
ウイスキー（水割り・ロック・ハイボール）
梅酒（ロック・ソーダ割り）
ワイン（赤・白）
ウーロン茶　コーラ
オレンジジュース　リンゴジュース
ジンジャーエール　ノンアルコールビール