

1950年創業の広島郷土料理専門店「酔心」

《お部屋のご案内》



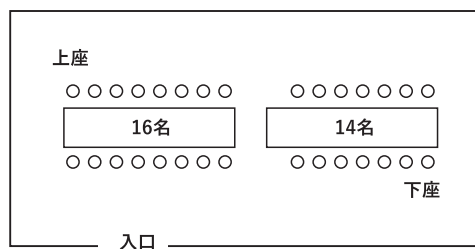
掘りごたつ(2~34名)



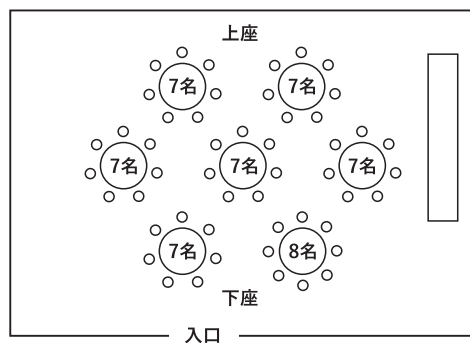
椅子円卓大宴会場(最大収容人数60名)



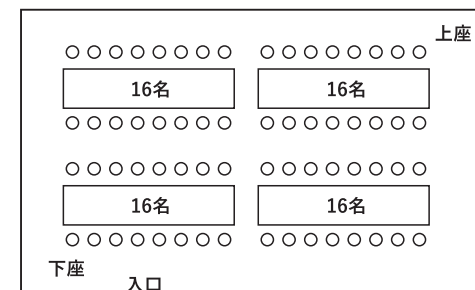
椅子式大宴会場(最大収容人数80名)



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)

《お昼の御膳》

11:30～15:00限定メニュー

厳選された瀬戸の食材を使用したお料理、名物釜飯をご堪能ください。



おすすめ
御膳

瀬戸内御膳 4,980円税込

- ・鯛釜飯・漬物・吸い物
- ・広島県産カキフライ・国産穴子蒲焼き・牛串
- ・国産穴子天ぶら・小イワシ大葉天ぶら・山椒ちりめんおろし
- ・穴子・鯛など鮮魚3盛合せ



平日(11:30～15:00)限定メニュー



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 2,200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 2,100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 1,300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。

《会席料理のご案内》

「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。

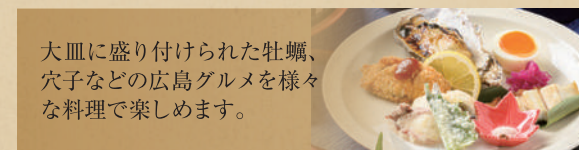


牡蠣・穴子・牛ステーキなど広島を味わう最高のおもてなし 瀬戸内の恵み「厳島」 12,000円税込

- [前菜] 広島県産牡蠣しぐれ煮とちりめん山椒・
地魚の昆布締め～土佐酢ジュレ～・
国産穴子の煮ごごり・青菜ゴマ和え
- [向付] 国産穴子など鮮魚盛合せ
- [焼物] 国産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・
瓢亭玉子・レッドキャベツマリネ・国産穴子天ぷら・
国産穴子白焼き・地たこ天ぷら・小鯛梅大葉天ぷら
- [蒸物] 雲丹とほうれん草の茶碗蒸し
- [飯物] 国産穴子釜飯・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
5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」。

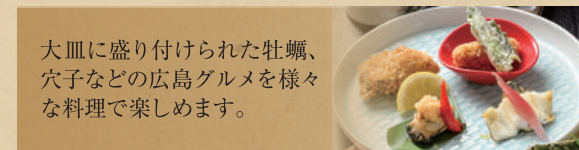


広島県産 牡蠣酒蒸しをメインに牛ステーキと広島を満喫できる会席料理です かき酒蒸し入り「安芸」 8,500円税込

- [先付] 青菜ゴマ和え・国産穴子煮ごごり・
地魚の昆布締め～土佐酢ジュレ～
- [向付] 国産穴子・ワニ・鯛
- [煮物替わり] 広島県産牡蠣酒蒸し
- [焼物/揚物] 広島県産牡蠣たたき風～おろしポン酢～・
国産穴子塩焼き・酢取り茗荷
広島県産大粒手仕込み牡蠣フライ・
タコ入りがんす・小鯛梅大葉天ぷら
- [強肴] 広島県産牛ステーキ～オニオンソース～
- [飯物] 音戸ちりめん釜飯・吸い物・漬物



広島県産牡蠣を酒蒸しに。
プリップリの牡蠣をお楽
しみください。



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。



広島県産牛ステーキと特製
オニオンソースでお召し上
がりください。



郷土料理会席「もみじ」

6,600円税込

- 〔前菜〕 青菜ゴマ和え・国産穴子煮こごり・
地魚の昆布締め～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・小鯛梅大葉天ぷら
〔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
2,000円税込

広島県産牡蠣釜飯
1,200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・国産穴子・鯛刺身二種
〔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・国産穴子の天ぷら・
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

広島名物
牡蠣土手鍋

広島県産のふりふりで濃厚な牡蠣を新鮮なお野菜と一緒に。
酔心がオリジナル調合した土手味噌は牡蠣との相性最高です。

※献立につきましては予告なしに変更する場合がございます。

《追加のお料理》 コース料理をグレードアップできます



鮪の刺身
..... 2,700円税込



鯛そうめん
..... 2,000円税込



国産穴子の刺身
..... 1,650円税込

刺身グレードアップ
..... 1,500円税込 / 2,000円税込
国産穴子唐揚げ
..... 1,500円税込

国産穴子天ぷら
..... 1,500円税込
高原黒牛サーロインステーキ100g
..... 3,500円税込

焼き牡蠣1個 塩焼き
..... 650円税込
焼き牡蠣1個 ガーリックバター
..... 700円税込

焼き牡蠣1個かに味噌
..... 700円税込
焼き牡蠣1個 土手味噌チーズ
..... 700円税込

牡蠣土手鍋(1人前)
..... 3,000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)
ウイスキー(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

価格改訂のご案内（2026年3月1日より実施）

《会席料理のご案内》

「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。

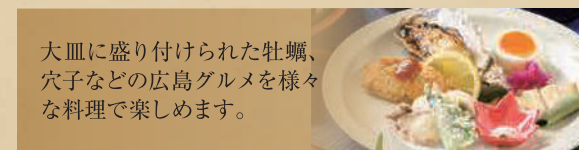


牡蠣・穴子・牛ステーキなど広島を味わう最高のおもてなし 瀬戸内の恵み「厳島」 12,000円税込

- [前菜] 広島県産牡蠣しぐれ煮とちりめん山椒・
地魚の昆布締め～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] 国産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・
瓢亭玉子・レッドキャベツマリネ・国産穴子天ぷら・
国産穴子白焼き・地たこ天ぷら・小鯛梅大葉天ぷら
- [蒸物] 雲丹とほうれん草の茶碗蒸し
- [飯物] 国産穴子釜飯・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
5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」。

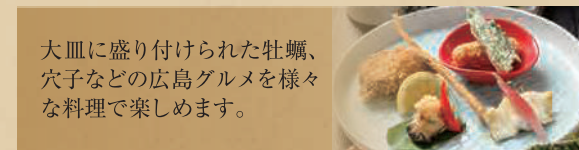


広島県産 牡蠣酒蒸しをメインに牛ステーキと広島を満喫できる会席料理です かき酒蒸し入り「安芸」 10,000円税込

- [先付] 青菜ゴマ和え・国産穴子煮こごり・
地魚の昆布締め～土佐酢ジュレ～
- [向付] 国産穴子・ワニ・鯛
- [煮物替わり] 広島県産牡蠣酒蒸し
- [焼物/揚物] 広島県産牡蠣たたき風～おろしポン酢～・
国産穴子塩焼き・酢取り茗荷
広島県産大粒手仕込み牡蠣フライ・
タコ入りがんす・小鯛梅大葉天ぷら・穴子の骨せんべい
- [強肴] 広島県産牛ステーキ～オニオンソース～
- [飯物] 鯛釜飯・吸い物・漬物



広島県産牡蠣を酒蒸しに。
プリプリの牡蠣をお楽
しみください。



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。



広島県産牛ステーキと特製
オニオンソースでお召し上
がりください。



郷土料理会席「もみじ」

7,700円税込

- [前菜] 青菜ゴマ和え・国産穴子煮こごり・
地魚の昆布締め～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・小鯛梅大葉天ぷら
[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
2,100円税込

広島県産牡蠣釜飯
1,300円税込



郷土料理会席かき穴子会席

8,800円税込

- [前菜・向付]
広島県産牡蠣コンフィ～土佐酢ジュレ～・
国産穴子煮こごり・国産穴子・鯛刺身二種
[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・国産穴子の天ぷら・
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

広島名物
牡蠣土手鍋

広島県産のふりふりで濃厚な牡蠣を新鮮なお野菜と一緒に。
酔心がオリジナル調合した土手味噌は牡蠣との相性最高です。

※献立につきましては予告なしに変更する場合がございます。

《追加のお料理》コース料理をグレードアップできます



鮭の刺身
…………… 2,700円税込



鯛そうめん
…………… 2,000円税込



国産穴子の刺身
…………… 1,650円税込

刺身グレードアップ
…………… 1,500円税込 / 2,000円税込
国産穴子唐揚げ
…………… 1,500円税込

国産穴子天ぷら
…………… 1,500円税込
高原黒牛サーロインステーキ100g
…………… 3,500円税込

焼き牡蠣1個 塩焼き
…………… 650円税込
焼き牡蠣1個 ガーリックバター
…………… 700円税込

焼き牡蠣1個かに味噌
…………… 700円税込
焼き牡蠣1個 土手味噌チーズ
…………… 700円税込

牡蠣土手鍋(1人前)
…………… 3,000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)
ウイスキー(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

旅行会社様 下記キャンセルポリシーをご確認のうえ、サイン後ご返信をお願い致します。

キャンセルポリシー

- ・前日の人数減はご利用料金の50%頂戴いたします。
- ・当日の人数減はご利用料金の100%頂戴いたします。

【予約自体の取り消しについて】

- ・ご利用日の10日前より…………… 1,000円×人数分頂戴いたします。
- ・ご利用日の3日前より…………… 2,000円×人数分頂戴いたします。
- ・ご利用日の前日より…………… 決まっているコース料理の50%頂戴します。
- ・ご利用日の当日…………… 決まっているコース料理の100%頂戴します。

- ・アレルギーによる食材の変更
コースの献立変更の場合、変更したコースは手数料の対象にはなりません。

- ・お席のご利用時間はご予約時から2時間としております。

- ・お飲み物のお支払いにつきましてはまとめてのお支払いをお願い致します。
個別での対応は致しかねます。

【支払い・手数料について】

- ・手数料は予め決められたコース料理の10%です。
釜飯の追加や単品料理は手数料対象外です。
- ・全旅クーポンご利用できます。
- ・事前に前振込承っております。後日請求書は承っておりません。
- ・手数料の対象はお客様のコース料理に対してのみです。
- ・添乗員様は手数料対象外です。

キャンセルポリシーのご返答がない場合は
ご予約の受付が完了となりません。宜しくお願い致します。

サインの上返信お願い致します

御利用日

年 月 日

会社名

担当者

ご予約 TEL : 082-247-4411

FAX : 082-553-5812