

春うらら弁当

2,500円(税込)

俵むすび(あさり釜飯桜葉巻き・グリーンピース) / いなり /
桜海老とブロッコリーのかき揚げ / 鮭塩麹焼き / 鶏唐揚げ /
よもぎ麩照り焼き / えび / 炊き合わせ / 細巻き玉子 / オクラ胡麻和え /
ホッキ貝の酢物 / フキ / 花形イカ黄身焼き / 漬け物



旬を味わう、今だけの特別弁当
春ならではの彩りとやさしい味わい

春のおもてなし弁当

期間限定
3月▶5月

春の特上六升弁当

「雅」-みやび-

3,980円(税込)

国産筍釜飯 / 野菜ソテーと牛ステーキ /
炊き合わせ / 桜海老のかき揚げ /
鯛の黄味焼き / 海老大葉天ぷら /
出汁巻き玉子 / サーモンときゅうり酢物 /
瓢亭玉子 / オクラ胡麻和え / 花酢レンコン /
焼き茄子と胡麻豆腐 / 漬物
季節のフルーツゼリー



KOKORO DELICA

酔心

KOKORODELICA

～仕出し料理～

TEL.082-879-2211



LINEのご登録で、簡単に予約も可能に!
LINEでご注文できます! お問合せのみ
でもOK!ぜひ、友達登録してください!



以下の内容をLINEにて入力してください。

- ①お名前 ②ご連絡先 ③ご住所
- ④配達OR来店受け取り
- ⑤ご注文の商品 ⑥ご利用日時

要予約 広島市内配達無料【10,000円(税込)より配達承ります】

※配達地域により配達可能なご注文金額が異なりますので、HPまたはお電話でご確認ください。



春の松花堂

3,500円(税込)

国産筍釜飯 / 刺身二種盛合せ / 炊き合わせ /
細巻き玉子 / 鱈柚庵焼き / 貝ときゅうりの酢物 /
桜海老かき揚げ / 牛串 / 牡蠣しぐれ煮 / よもぎ麩
/ イカ黄味焼き / そら豆 / 吸物 / 漬物



酔心二段御膳

「匠」-たくみ-

2,300円(税込)



料理長おすすめ

酔心伝統の匠の技で
丁寧に仕上げました。
どなたにも愛される
御膳です。

出汁巻き玉子/焼肉/落花生豆腐/鶏唐揚げ/
魚唐揚げ/レッドキャベツ/えび大葉天ぷら/
オクラ胡麻和え/炊き合わせ/瓢亭玉子/
焼きかぼちゃ/紫芋春巻き/蒸しさつま芋/
そら豆/パプリカ/ご飯(山椒ちりめんのせ)

追加料金で白飯を変更できます

春限定選べるご飯

海鮮ちらし

追加
料金

2,700円(税込)



3月～
5月末まで

彩り良く、華やかな見た目の
豪華なちらし寿司です。

国産 たけのことフキ釜飯

追加
料金

1,500円(税込)



4月～
5月末まで

春の訪れを告げる国産たけのこ使用。
ほのかな甘みとみずみずしい食感が特徴。
春の香りをお楽しみください。

愛媛県産 鯛釜飯

追加
料金

1,500円(税込)



3月～
5月末まで

脂のり抜群の愛媛県産鯛の身を昆
布と鯉の酔心特製ダシで炊き上げた
上品な旨みの釜飯です。