

# 夏の おもてなし 弁当

期間限定

6月1日▶8月31日

香ばしく焼き上げた鰻と  
旬の味覚を詰め込んだ、  
夏限定のごちそう弁当



## 涼味鰻弁当 2,500円(税込)

愛知県産うなぎのせ俵むすび / 梅ちりめん俵むすび /  
いなり / 季節の炊合せ / ホッキ貝と胡瓜の酢物 /  
とうもろこしと枝豆かき揚げ / オクラ胡麻和え /  
鮭麹焼き / 鶏唐揚げ / 花酢蓮根 / 有頭海老 /  
瓢亭玉子 / アスパラ / 赤パプリカ / 安芸紫

## 夏の特上六升弁当

「雅」-みやび-

3,980円(税込)



鱧釜飯 / 牛ステーキ彩り野菜添え /  
瓢亭玉子 / 鶏唐揚げ / 枝豆とコーンのかき揚げ /  
オクラ胡麻和え / 胡瓜と魚介の酢物 /  
花蓮根 / 海老大葉天ぷら / 合鴨スモーク /  
夏野菜炊き合わせ / 出汁巻玉子 /  
季節の胡麻豆腐と焼茄子の山葵醤油 /  
フルーツゼリー寄せ / 漬物

KOKORO DELICA

酔心

KOKORODELICA

～仕出し料理～



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

TEL.082-879-2211

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。



## 夏の松花堂 3,500円(税込)

愛知県産うなぎ釜飯の型押し / 刺身二種盛合せ / 鮎の塩焼き / 夏野菜の炊き合わせ / 鱧の塩焼き〜梅肉添え〜 / とうもろこしかき揚げ / 胡瓜と魚介の酢物 / 海老の芝煮 / 出汁巻き玉子 / 花蓮根 / 茗荷酢 / 吸い物 / 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 / 胡麻豆腐 / 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(山椒ちりめんせ)

## 追加料金で白飯を変更できます

### 夏限定選べるご飯

#### 牛ステーキ

追加料金 1,700円(税込)



赤身の旨味と霜降りのバランス  
抜群の牛イチボ

#### 愛知県産 うなぎ釜飯

追加料金 2,800円(税込)



愛知県産うなぎとこだわりのタレの  
たまらない夏の味をお楽しみ下さい

#### 梅ちりめん

追加料金 1,200円(税込)



爽やかな梅の酸味と  
ちりめんの旨味広がる釜飯