

実りの秋を、一折に。

栗、きのこ、さつま芋。
秋の味覚を彩り豊かに詰め込んだ、
季節限定の秋彩弁当。



しゅうさい

秋彩弁当

2,500円(税込)

さつま芋栗釜飯むすび/いなり/俵むすび/きのこのかき揚げ/鮭麹焼き/
鶏唐揚げ/舞茸の天ぷら/ホッキ貝と胡瓜の酢物/花酢蓮根/炊合せ/
牛蒡の旨煮/有頭海老/瓢亭玉子〜ラー油マヨ〜/白和え/赤パプリカ/漬物

秋のおもてなし弁当

【季節限定】9〜11月



秋の特上六升弁当

「雅」- みやび -

3,980円(税込)

松茸釜飯/鮭の醤油麹焼き/出汁巻玉子/
牛ステーキと野菜ソテー/栗のかき揚げ/
生酢/金平ごぼう/胡麻豆腐/焼ナス/
炊き合わせ/きのこ白和え/貝の酢物/
花蓮根/フルーツゼリー/つぼ漬け

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。



秋の松花堂 3,600円(税込)

松茸釜飯 / 刺身二種盛合わせ / 秋の炊き合わせ /
細巻き玉子 / 貝の酢の物 / 魚の柚庵焼き / えび /
栗のかき揚げ / きのご白和え / 牛サイコロ串 /
漬物 / 吸い物



酔心二段御膳

「匠」-たくみ-

2,300円(税込)

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(山椒ちりめんのせ)



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。

かけ紙 無料サービス



お弁当に「敬老の日」かけ紙をご用意いたします。
※ご予約時にお申し伝えください。

追加料金で白飯を変更できます

秋限定選べるご飯

松茸釜飯

追加
料金

2,800円(税込)



秋の味覚の王様松茸の香りがご飯を
噛み締める度にお口に広がります。
秋絶品釜飯です。

栗と黒豆釜飯

追加
料金

1,200円(税込)



栗は甘露煮を使用し昔ながらの
懐かしい酔心の釜飯をお楽しみ頂けます。