

夏の特上六升弁当

「雅」-みやび-

3,980円(税込)



愛知県産うなぎ釜飯 / 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

夏のおもてなし弁当

期間限定

6月▶8月



夏の松花堂

3,300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 / 鰻の湯引き〜梅肉〜 / 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 / 胡麻豆腐入り吸い物 / 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。



酔心二段御膳

「匠」-たくみ-

2,200円(税込)



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)

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。

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 2,800円(税込)



広島県産牛はやわらかく特製
オニオン旨ダレと良く合います!

国産

たこ釜飯

追加料金 2,000円(税込)



モチっと香ばしい15種類の雑穀
入りご飯にしっかり染み込んだ、
たこの旨みと風味が口いっぱいに
広がります。

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