広島味紀行

山と海に囲まれた国際平和都市広島。
老舗 料亭久里川の彩り鮮やかな豪華料理で
優雅なひとときをおくつろぎ下さい。

昼食プラン

安芸御膳 **3,100円**
（税込、サービス料（10%）別）

瀬戸御膳 **4,200円**
（税込、サービス料（10%）別）

料亭 久里川
〒730-0052 広島県広島市中区千田町3-2-3
TEL 082-245-2854 FAX 082-241-9318

料亭 久里川 広島宮島方面旅行のお客様向特別メニュー

マイクロバス無料送迎

料理のご案内

瀬戸の鯛御膳（広島風お好み焼付）

瀬戸内名物の鯛をメインにしたコース

6,100円（税込、サービス料(10%)別）

・鯛のカブト煮　・酢の物　・広島風柳川
・鯛の刺身（生きた車海老付）　・小鉢　・茶そば
・鯛の吸物　・天ぷら　・寿司（又は穴子飯）
・広島風お好み焼（一口サイズ）
寿司はご希望により広島名物「穴子飯」に変更可能（要予約）。

料理のご案内

瀬戸の宮島御膳（広島風お好み焼付）

一番人気の豪華広島名物フルコース

7,200円（税込、サービス料(10%)別）

・鯛のカブト煮　・あわびの水貝（冬季は酢の物）
・ハマグリ鍋（冬季は広島風すき焼き）
・鯛の刺身　・小鉢　・茶そば
・鯛の吸物　・牡蠣フライ　・穴子飯（又は寿司）
・広島風お好み焼（一口サイズ）
・もみじ饅頭（抹茶アイス、宮島しゃもじせんべい付）
（もみじ饅頭は5種類。何味のもみじ饅頭かは当日の御楽しみ）
広島名物「穴子飯」はご希望によりに寿司に変更可能（要予約）。

料理のご案内

瀬戸の牡蠣（かき）御膳

通年ご予約可能

広島名物牡蠣のフルコース

8,300円（税込、サービス料(10%)別）

・カルパッチョ（又は酢の物）　・広島牡蠣の殻焼き
・刺身（生きた車海老付）　・瀬戸の小魚の煮付
・広島牡蠣鍋　・広島牡蠣フライ　・前菜
・小鉢　・鯛の吸物　・寿司（又は穴子飯）・デザート
寿司はご希望により広島名物「穴子飯」に変更可能（要予約）。

★各コース　プラス2,500円(税,サ込)で飲み放題（ビール、日本酒、焼酎、ウーロン）（2時間）
★宴会コンパニオンは、旅行会社様またはお客様からの直接手配になります（ノーマルコンパニオンのみ）。詳しくは当店にお問い合わせ下さい。

詳しくは当店ホームページをご覧下さい。　料亭　久里川　検索

金額は2025年6月からの店内食事の価格です。

季節および食材の仕入状況により料理内容が変更になる場合がありますのでご了承下さい。
お食事キャンセルの場合、規定のキャンセル料を申し受けます。詳しくは当店までお問い合わせ下さい。