

しゃぶしゃぶ・すき焼き

しゃぶ吉

Fukuyama

# 伝統の逸品で おもてなし



## お土産

お部屋にご用意している備後緋、真田紐で作ったコースターや箸置きなどをお土産としてお持ち帰りいただけます。

## 地物の食材をたっぷり使用

### フリードリンク120分プラン

プラス 4,400 円 4名様より承ります。

地物食材には地酒を合わせて地酒、サミットに登場した山野峡ワインをはじめ焼酎、ハイボール、ソフトドリンク

### ノンアルコール120分プラン

プラス 2,200 円 4名様より承ります。

## ● 広島和牛元就の地産地消あご出汁しゃぶコース

広島郷土料理の前菜盛合せ / 瀬戸内活鮮2種盛合せ / 地物鱈の府中味噌焼き  
霜降り和牛握り寿司 / 広島和牛元就と地物食材のあご出汁しゃぶ / 生蕎麦 / 季節の柑橘ぜりん

14,000<sup>税込</sup>円 (お一人様)

## ● 東西食べ比べ 広島和牛元就のすき焼きコース 14,000<sup>税込</sup>円 (お一人様)

## 伝統の逸品



### 伊久馬の銅製品

江戸時代初頭より、広島には「銅蟲」という一枚の銅板を何度も叩いて作る伝統工芸品が存在している。この伝統技術の中に革新を見出した西井伊久馬氏による、新たな技術との調和で造り上げられた製品。

### 備前焼

岡山県備前市周辺を産地とする陶磁器で日本六古窯の一つに数えられる。普段使っている、土のぬくもりを生かした焼き物。

### 備後緋

日本三大緋 江戸時代末期に備後 広島県で誕生した糸から染める伝統製法で織られた布

### 真田紐

関ヶ原の戦い後に九度山に塾居していた真田幸幸・幸村父子とその家臣が考案したと言われる織物の紐。江戸時代終期より倉敷市児島でも織り始められ、繊維の街児島のルーツとなった。



※仕入れの都合により内容が変更となる場合があります。

● 大小個室6部屋と個室カウンター2部屋完備

ご予約は ▶  
こちら

しゃぶ吉

〒720-0808 広島県福山市昭和町2-13 TEL:084-928-7228 FAX:084-982-7004  
営業時間:17:30~23:00 L.O.22:30 定休日:日曜・祝日

