

ひろしま地旅 広島県内観光周遊・食事プラン



「やっぱ広島じゃ割 (地域観光支援分)」適用プラン ひろしま市内 ディナー

=このランチプランは、地域観光支援分を活用した旅行割引プランです。=

- やっぱ広島じゃ割 (地域観光支援分) の補助金の額は、割引前旅行代金の1/2の額 (上限は5,000円)

旅行代金 (おとな・子ども同額、飲食店同一価格、お申込金はお支払い実額の全額)

ディナープランA 割引前旅行代金 **6,000円** お支払い実額 **3,000円**

ディナープランB 割引前旅行代金 **10,000円** お支払い実額 **5,000円**



=やっぱ広島じゃ割・地域観光支援割クーポン=

- 当プランでは、**2,000円分**の「やっぱ広島じゃ割・地域観光支援割クーポン」をお渡しします。
- 旅行期間中、広島県内のクーポン取扱店舗でご利用できます。

各プラン共通のご案内

- お問い合わせの際には、「ご希望の施設 (レストラン)・ご利用日時 (お食事スタート時間)・ご利用プラン・代表者名 (ご予約名)・お人数」をお知らせください。空席状況をお調べしてご回答を差し上げます。
- 「やっぱ広島じゃ割 (地域観光支援分)」の割引適用には、次の書類の提出と条件を満たす必要があります。**【重要】**
 - 必要事項が記入された「広島県内観光周遊・食事プラン」申込書と「広島県誘客促進支援事業 旅行割引プラン利用者確認書」の2枚の申込書のご提出が必要です。
 - 割引の対象は、広島県内在住者のみで、ワクチン・検査パッケージの要件を満たす方となります。(旅行者全員)
 - 運転免許証や健康保険証等をご提示いただきご住所を確認させていただきます。
 - ワクチン・検査パッケージ運用ガイドラインに基づき、次のいずれかの書類を確認させていただきます。なお、12歳未満の同伴者は除きます。
 - ア. ワクチン接種証明
[60歳以上の方] 新型コロナワクチンを3回接種していることがわかる接種証明の原本または写真データや写し。
[60歳未満] 新型コロナワクチンを2回接種し、2回目の接種から出発前日までに14日以上経過していることがわかる接種証明の原本または写真データや写し。
 - イ. PCR検査または抗原検査の陰性証明
出発日の3日前以内に採取した検体によるPCR検査または抗原定量検査の結果が陰性であることがわかる陰性証明の原本または写真データや写し。
 - ウ. 出発日の1日前に採取した検体による抗原定性検査の結果が陰性であることがわかる陰性証明の原本または写真データや写し。
- 旅行代金には、プランごとのお食事料金・サービス料・消費税、お飲み物がセットされたプランのお飲み物代・サービス料・消費税が含まれております。
- 旅行代金には、交通費や個人的性質の諸費用は含まれておりません。
- メニューは季節や仕入れ状況によって内容変更になる場合がございます。
- お渡しする「全旅クーポンパウチャー観光券」又は「MEAL VOUCHER《観光周遊・食事プラン利用確認書》」を必ず持参して利用施設にお渡しください。紛失・お忘れ等により利用施設に提出できない場合は、旅行サービス (お食事) の提供を受けることができませんのでお気を付けください。
- 旅行代金が生じない幼児の費用は利用施設に直接お支払いください。
- このプランは募集型企画旅行です。旅行開始日 (ご利用日) の10日目に当たる日以降に、旅行契約の取消し (ご参加人数の一部減少を含む。) が生じた場合、所定の取消料を申し受けます。お申込みの前に必ず取引条件説明書面の記載内容をご確認ください。

ディナープランのメニュー（ご参考）

<p>鉄焼酒房 蜂ヤ 中新地店 (082) 240-8825 広島市中区薬研堀 2-12 営業時間 18:00～翌 3:00 (ラストオーダー翌 2:00) 定休日：火曜日</p>	<p>焼肉酒場 蜂ヤ (082) 248-8518 広島市中区銀山町 12-26 営業時間 18:00～翌 3:00 定休日：火曜日</p>
<p style="text-align: center;">ディナープラン A</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 生ハムシーザーサラダ ● 特選牛タタキ ● 牛サガリ焼わさび正油 ● アスパラのコウネ巻きフライ ● 菜の花とアサリのガーリック焼 ● 名物ステーキ ● ガーリックライス ● 蜂ヤのホットケーキ <p style="text-align: center;">ディナープラン B 《飲み放題付き》</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 彩り海鮮サラダ ● 特選牛タタキ ● 国産アスパラバター ● 活アワビスステーキ ● 特選牛ヒレスステーキ ● 和牛肉寿司 ● 牛テールスープ ● 季節のシャーベット <p>※飲み放題付き ビール、焼酎、マッコリ、日本酒、ウイスキー ワイン、梅酒、酎ハイ、カクテル、ソフトドリンク</p>	<p style="text-align: center;">ディナープラン A</p> <ul style="list-style-type: none"> ● キムチ盛り・サンチュ ● 焼野菜盛り ● 広島牛中落ちカルビ ● 広島名物コウネ ● 特選牛盛り (ロース・カルビ・ハラミ) ● 広島ポーク (ロース・カルビ) ● ホルモン 3点盛り ● 海鮮焼 ● 食事 (中華そば) ● シャーベット <p style="text-align: center;">ディナープラン B 《飲み放題付き》</p> <ul style="list-style-type: none"> ● キムチ盛り・サンチュ ● 焼野菜盛り ● 特上和牛コウネ ● 特選牛 (ロース・カルビ・ハラミ・ヒレ・サガリ) ● 広島ポーク (ロース・カルビ) ● ホルモン 3点盛り ● 天使えび焼 ● 食事 (中華そば) ● シャーベット <p>※飲み放題付き ビール、サワー、チューハイ、カクテル、ハイボール 焼酎、梅酒、ワイン、日本酒、ソフトドリンク ノンアルコールビール</p>
<p>炊き出し餃子 我美 (082) 249-3800 広島市中区流川町 2-24 蔵ビル 3F 営業時間 18:00～24:00 (ラストオーダー23:30) 定休日：日曜日</p>	<p>CRAFT BEER と炭火 はればれ (082) 545-8060 広島市中区大手町 1 丁目 5-10 営業時間 17:30～22:00 (ラストオーダー21:30) 定休日 不定休</p>
<p style="text-align: center;">ディナープラン A 《ワンドリンク付き》</p> <p style="text-align: center;">青森県産紅ズワイガニと広島県産食材コース</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 青森県産紅ズワイガニと季節の前菜 豪華 8 種盛り ● 蟹味噌の甲羅焼き ● あ巻き(自家製煮穴子のだし巻き) ● 紅ズワイガニと山菜の天ぷら盛り ● 広島県産和牛コウネと地鶏のグリル ● 名物 炊き出し餃子 ● メの麺 <p style="text-align: center;">ディナープラン B 《飲み放題付き》</p> <p style="text-align: center;">我美オリジナルすき焼き 黒毛和牛サーロインの厚切りステーキコース</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 朝一魚のお刺身と季節の前菜 豪華八種盛り ● 季節の海鮮茶碗蒸し ● 我美オリジナルすき焼き ● 黒毛和牛サーロインの厚切りステーキ ● 名物 炊き出し餃子 ● メの麺 <p>※飲み放題付き (ラストオーダーは 90 分) 生ビール、焼酎、日本酒、梅酒、ウイスキー、 ワイン、ソフトドリンク</p>	<p style="text-align: center;">ディナープラン A 《飲み放題付き》</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 焼茄子にお出汁と温泉玉子 ● カリカリベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ ● 白身魚のあんかけ ● 高宮鶏モモ肉ローストと焼野菜(キャベツ、タマネギ、ししとうなど) ● 倉橋島産カキのフライ or 寝かせ手羽揚げ ● メのにゅうめん <p>※飲み放題付き (ラストオーダーは 90 分) HNB オリジナルクラフトビール、麒麟ビール、 グラスワイン、日本酒、サワー、カクテル、ハイボール、 ソフトドリンク</p> <p style="text-align: center;">ディナープラン B 《飲み放題付き》</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 前菜盛り合わせ ● カリカリベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ ● 白身魚のあんかけ ● ロメインレタスのおかか、パルメザンチーズがけ ● 特選牛さがりと焼野菜 ● 倉橋島産カキのフライ or 寝かせ手羽揚げ ● メのにゅうめん or 焼おにぎり ● おみやげボトルビール 3本 <p>※飲み放題付き (ラストオーダーは 90 分) ディナープラン A と同じ</p>

イタリア料理 Soggiorno (082) 545-8060
広島県広島市中区小町1-20 今井広島ビル1F
営業時間 17:30~22:00 (ラストオーダー 20:30)
定休日:月曜日

ディナープラン B 《飲み放題付き》

- 【食前の一皿】新玉葱のムースと空豆、羊のチーズ 生ハム添え
 - 【冷前菜】ホタテと苺のカルパッチョとズワイガニのミルフィーユ、キャビア添え ビーツのソース
 - 【温野菜】塩麹でマリネした鯖のロースト、菜の花のピューレと桜のエスプーマ
 - 【パスタ】桜エビと春キャベツのアーリオ・オーリオ、桜のタリオリーニ 燻製仕立て
 - 【お魚料理】カナダ産オマール海老のポワレ、アメリカンソース
 - 【メイン料理】シェフ特選! 国産牛フィレ肉とフォアグラのポワレ、黒トリュフのソース
 - 【デザート】桜のパナコタ、彩り果実の宝石箱
 - 【お好みのカフェ】
- ※飲み放題付き(2時間制、ラストオーダーは90分)
エビス生ビール、イタリアワイン(赤・白・ロゼ)、カクテル、焼酎、ソフトドリンク、ノンアルコールカクテル

ANA クラウンプラザホテル広島 中国料理 桃李
広島市中区中町7-20 (082) 241-1118
営業時間 17:00~21:00 (ラストオーダー 20:30)
定休日:月曜日・火曜日

ディナープラン B 《飲み放題付き》

- 桃李特製前菜の盛り合わせ
沖縄県産太もずく、干し貝柱入りとろみスープ
紅花の香り
 - 季節野菜とシーフードの自家製 XO 醬炒め
 - 大海老のチリソースとマンゴーマヨネーズ
 - 豚スペアリブのブラックビーンズ煮込み
 - 桜海老と太場の炒飯
 - 杏仁豆腐
- ※飲み放題付き(2時間制、ラストオーダーは90分)
瓶ビール、老酒、焼酎、ウイスキー、ワイン
ウーロン茶、オレンジジュース

**リーガロイヤルホテル広島
チャイニーズダイニング RYU**

広島市中区基町6-78 (082) 502-1121
営業時間 17:30~21:00 (ラストオーダー 20:00)
定休日:木曜日

ディナープラン B 《飲み放題付き》

- 前菜4種盛り合わせ
 - フカヒレスープ
 - 牛肉と彩りピーマンの炒め
 - 油淋鶏
 - 海老のチリソース
 - あっさり葱そば
 - デザート
- ※飲み放題付き(2時間制、ラストオーダーは90分)
ビール、紹興酒、ウイスキー、焼酎、杏露酒、桂花陳酒
ライチ酒、ソフトドリンク、

**シェラトングランドホテル広島
フッフェレストラン「ブリッジ」**

広島市東区若草町12-1,ロビー階
(082) 262-7173 (レストラン予約)
営業時間 17:00~22:00
(お席は2時間、ラストオーダー90分)

ディナープラン B 《飲み放題付き》

**アメリカ・メキシコフェア (ディナーbuffe)
※平日限定プラン(月曜日~金曜日)**

主なメニュー

- \$10 ステーキ(当プラン特別メニュー)
 - 【ディナーbuffe メニュー例】
テキサスブリケットBBQ(ディナー限定メニュー)
フィッシュ&チップス
LA発エッグスラットトリュフ風味
バッファローウィング
トルティーヤ
ハンバーガー
ボストンクラムチャウダー
スペアリブ
タンドリーチキン
シーフードセビーチェ
など他40種類+スイーツ10種類
- ※飲み放題付き(ラストオーダーは90分)
生ビール、ワイン、冷酒、焼酎、ハイボール、カクテル、ソフトドリンク