

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

=このディナープランは、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・こども同額、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

=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、中国地方5県ならびに四国地方4県の在住者の方で、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日前日までに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）※仕入状況により内容変更になる場合がございます

<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・6/13(月)・27(月)</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(ラストオーダー翌 2:00) 定休日:火曜日・6/6(月)・20(月)</p>
<p>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>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 ●活アワビステーキ ●特選牛ヒレステーキ ●和牛肉寿司 ●牛テールスープ ●季節のシャベット <p>※飲み放題付き(ラストオーダーは 90分) 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>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(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) ●シャベット <p>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) ●シャベット <p>※飲み放題付き(ラストオーダーは 90分) 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>串焼酒房 蜂ヤ胡町店 (082)249-8212 広島市中区堀川町 1-32 コニービル 1F 営業時間 18:00～翌 3:00(ラストオーダー翌 2:00) 定休日:日曜日、6/6(月)・20(月)</p>	<p>HIROSHIMA ITALIAN AO -あお- 広島市中区堀川町 1-14 レックス MB 2F (082)545-6107 営業時間 17:00～3:00(ラストオーダー翌 2:00) 定休日:なし</p>
<p>ディナープラン A 《飲み放題付き》</p> <ul style="list-style-type: none"> ●和牛コウネサラダ ●地鶏のタタキ ●揚げ物 ●豚スペアリブ漬焼 ●牛串 ●国産豚ノドブエ串 ●広島高宮鶏串 ●旬の野菜串 ●ごはんもの ●スープ <p>※飲み放題(ラストオーダーは 90分) ビール・焼酎・日本酒・果実酒・ウイスキー・翠ジンソーダ サワー・カクテル・ワイン・ノンアルコール・ソフトドリンク</p> <p>ディナープラン B 《飲み放題付き》</p> <ul style="list-style-type: none"> ●前菜 ●刺盛3点 ●揚げ物 ●広島赤鷄もも塩焼 ●特上和牛串 ●魚介串 ●広島高宮鶏串 ●手ごね鶏つくね串 ●旬の野菜串 ●ごはんもの ●スープ <p>※飲み放題付(ラストオーダーは 90分) (ディナープランAと同じ)</p>	<p>ディナープラン A 《飲み放題付き》</p> <ul style="list-style-type: none"> ●アンティパスト ●バーニャカウダ&バケット ●ピッツァ ●お魚料理 ●お肉料理 ●パスタ ●ミニドルチェ <p>●飲み放題付き(120分) 生ビール・酎ハイ・梅酒・焼酎・ワイン・ウイスキー カクテル・ノンアルコールカクテル・ソフトドリンク</p> <p>ディナープラン B 《飲み放題付き》</p> <ul style="list-style-type: none"> ●アミューズ ●アンティパスト ●スープ ●バケット ●パスタ ●お魚料理 ●お肉料理 ●ドルチェ ●コーヒー <p>※飲み放題付き(120分) (ディナープラン Aと同じ)</p>
<p>リーガロイヤルホテル広島 日本料理 鯉城 広島市中区基町 6-78,6 階 (082)502-1121 営業時間 17:30～21:00 (ラストオーダー 20:00) 定休日:火曜日</p>	<p>シェラトングランドホテル広島 日本食「雅庭」 広島市東区若草町 12-1,7 階 (082)262-7173(レストラン予約) 営業時間 17:00～22:00 (ラストオーダー21:00) 【平日限定企画(月曜日～金曜日)】 設定除外日:土曜日・日曜日</p>
<p>ディナープラン B</p> <ul style="list-style-type: none"> ●汲み湯葉とじゅんさい 風味出汁 広島Hサモのひとくち寿司 ●合鴨つみれ ほうれん草 きのこと 柚子 ●二種盛合せ ●鱸の黄身焼き ●広島県産赤鷄と季節の野菜天婦羅 ●広島県産豚肉の柔らか煮 ●小さな鰻ごはん、赤だし、 ●デザート 	<p>ディナープラン B</p> <ul style="list-style-type: none"> ●先附 湯葉 枝豆豆腐 海老 イクラ 卸山芋 翡翠餡 山葵 ●吸物 沢煮椀 海老真薯信田巻 ジュンサイ 酢橘 ●造り 旬のもの 芽物一式 ●焼物 鯛兜 木の芽焼き 浅利佃煮 ●温物 信州鶏 辛味白湯煮 大根 稲庭素麺 青味 鷹の爪 ●食事 玉蜀黍御飯 香の物 留椀 ●デザート 青梅蜜煮ゼリーまたはチェリーダックワーズ

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

ディナープラン A

- 季節の前菜 3 種盛り合わせ
- 瀬戸内鯛のカルパッチョ
- 炭焼きベーコンのサラダ
- 海老ガーリックバターソテー
- 黒豚粗挽きソーセージ
- 黒毛和牛メンチカツ 特製デミグラスソース
- 名物 炊き出し餃子 ●〆の麺

ディナープラン B 《飲み放題付き》

- 季節の前菜とお刺身の豪華 8 種盛り合わせ
 - うなぎの茶碗蒸し
 - 海老フライ 特製タルタルソース
 - 黒毛和牛サーロインの 我美オリジナルすき焼き
 - 名物 炊き出し餃子 ●〆の麺
- ※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

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

ディナープラン A 《飲み放題付き》

- 焼茄子にお出汁と温泉玉子
 - カリカリ ココとロメイン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)
 - 倉橋島産蚌のフライ or 寝かせ手羽揚げ ●〆のにゅうめん
- ※飲み放題付き 70 分
(※滞在時間 90 分 飲み放題のラストオーダーは 70 分)
HNB オリジナルクラフトビール、キリンビール、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

ディナープラン B 《飲み放題付き》

- 前菜盛り合わせ
 - カリカリ ココとロメインタスのシーザーサラダ ●白身魚のあんかけ
 - ロメインタスのおかか、パルメザンチーズかけ
 - 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
 - 〆のにゅうめん or 焼おにぎり
 - おみやげボトルビール 3 本
- ※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

イタリア料理 ソッジョルノ (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】フルーツマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ
 - 【冷前菜】鮮魚のカルパッチョ、ナポリ風茄子のマリネとドライマト
 - 【温野菜】広島産アスパラガスと生ハム、温度卵の温かいサラダ トリュフの香り
 - 【ピッツァ】石窯で焼いた、ピッツァ マルゲリータ・ビアンカ (フレッシュトマト、バジル、モッツアレラチーズ)
 - 【パスタ】音戸ちりめんと広島産のアーリオ・オーリオ、自家製のオレオレ
 - 【お魚料理】アワビのポワレ、祇園パセリのサルサ・ヴェルデ
 - 【メイン料理】江特選! 国産牛ヒレ肉とアスパラガスのポワレ、黒トリュフのソース
 - 【デザート】ココナッツのパナコッタ、梅のスープのマフィニア
 - 【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・スパークリング)、サングリア
カクテル各種、焼酎、ソフトドリンク

ANAクラウンプラザホテル広島

オールダイニング「フリュイティエ」(082)241-1113

広島市中区中町 7-20 ANA クラウンプラザホテル広島1F

営業時間 17:30~21:00 (ラストオーダー20:30)

定休日:なし

ディナープラン A 《ビュッフェ・1ドリンク付》

- 夏のタルティーヌ ●アスパラガスとベーコンのキッシュ
- 海老とブロッコリーのカクテル 人参ソース
- 空豆のパナコッタ
- スイートマトとモッツアレラチーズ バジルクリームソース
- 鶏胸肉のサラダ仕立てラビゴットソース
- 初夏の彩りニース風サラダ
- 初夏の野菜をココット仕立てアンチョビソース
- 世羅のお米でミラノ風ミネストローネ
- スズキのアクアパッツァ ●バーベキューブロシエット
- 自家製パナコッタとアスパラガスのパスタ クリームまたはパウンドケーキ
- シーフードフライ タルタルソース ●ホワイトソース & ポテト(土日祝)
- じっくり焼き上げたローストビーフ 安芸津のじゃがいものロースト空豆のグリル
- デザート(日替わり) ●ドリンク(オレンジ、コーヒー、紅茶)

ANAクラウンプラザホテル広島

中国料理「桃李」(082)241-1118

広島市中区中町 7-20 ANA クラウンプラザホテル広島 5F

営業時間 17:00~21:00 (ラストオーダー20:30)

定休日: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
 - ジュンサイと干し貝柱のとろみソース
 - 季節野菜とシーフードの炒めバジル風味
 - 大海老のチリソースとオレンジマヨネーズ
 - 高菜入りトトロ豚の角煮
 - 五目御飯 ●杏仁豆腐
- ※飲み放題付(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

リーガロイヤルホテル広島

チャイニーズダイニング リュウ

広島市中区基町 6-78,6 階 (082)502-1121

営業時間 17:30~21:00 (ラストオーダー 20:30)

定休日:木曜日

ディナープラン B

- 前菜 5 種盛り合わせ
- フカヒレの煮込み
- 蒸し点心 2 種盛り
- 北京ダック
- バルサミコ酢と鎮江香酢を使った酢豚
- 麻婆豆腐、白飯
- あっさり葱そば
- デザート 3 種盛り合わせ

中国料理 敦煌 広島グランドタワー店 (082)212-1177
広島市中区上八丁堀 4-1 アバンティグランドタワー2F
営業時間 17:00~21:00 (ラストオーダー20:30)
定休日:なし

餃子家龍 紙屋町店 (082)240-2666
広島市中区紙屋町 1-1 B1F
営業時間 16:00~23:00 (ラストオーダー22:30)
定休日 不定休

ディナープラン A 《飲み放題付き》

- 前菜三種
- 敦煌名物鮮魚のまぜまぜサラダ
- じゅんさいとふかひれの卵白とじスープ
- 大海老と旬野菜の天然塩炒め
- 紫蘇入り黒豚餃子
- スペアリブの旨辛パウダー仕立て
- ハモの北京風甘酢ソース
- 四川麻婆豆腐
- 白ご飯と漬物
- 自家製杏仁豆腐

※飲み放題付き(ラストオーダーは 90 分)
ビール、ハイボール、紹興酒、日本酒、ワイン(赤・白)、果実酒、
あんず酒/梅酒、焼酎(芋・麦)、チューハイ、カクテル、
ソフトドリンク

ディナープラン A 《飲み放題付き》

【餃子家龍 のプレミアム食べ飲み放題】

人気の焼き餃子はもちろん、熊本県産鮮馬刺しなど龍の人気メニュー全てが食べ放題

※メニューの一例

- レモン餃子
- にんにくたっぷりスタミナ餃子
- チーズ餃子
- たんレモン
- 広島菜キムチ
- 油淋鶏
- 肉いれすぎチャーハン
- 担々麺
- バニラアイス

※飲み放題付き(ラストオーダーは 90 分)

生ビール、サワー、ハイボール、梅酒、日本酒、焼酎(麦・芋)、
カクテル、ソフトドリンク