

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 ランチ!

=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・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)

ランチプランA 割引前旅行代金 **6,000円** お支払い実額 **3,000円**

ランチプラン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。

ランチメニュー（ご参考メニュー）※季節は仕入状況によって変更になる場合がございます。

<p>八雲流川店 (082)243-4500 広島市中区流川町 1-24 第2味の館ビル ランチタイム 11:00~15:00(ラストオーダー14:00) 定休日:日曜日・6/6(月)</p>	<p>ひろしま八雲 (082)244-1551 広島市中区富士見町 4-9 広越本社ビル 1F、2F ランチタイム 11:00~15:00(ラストオーダー14:30) 定休日:火曜日・6/13(月)</p>
<p style="text-align: center;">ランチプラン A</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 付出 ● 造里 ● 吸物 ● 焼物 ● 酢物 ● 揚物 ● 強肴 ● 食事 ● 水菓子 	<p style="text-align: center;">ランチプラン A</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 付出 ● 吸物 ● 造里 ● 焼物 ● 蒸物 ● 揚物 ● 強肴 ● 食事 ● 水菓子
<p>和牛あみ焼会席 シズラー (082)242-4129 広島市中区富士見町 4-9 広越本社ビル 4F ランチタイム 11:00~15:00(ラストオーダー14:30) 定休日:木曜日・6/8(水)</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 ランチタイム 木~日曜日 11:30~16:00 設定除外日:月曜日・火曜日・水曜日</p>
<p style="text-align: center;">ランチプラン A</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 季節の前菜 ● シズラーサラダ ● ナムル盛合せ ● 本日のおすすめ和牛 120g ● スープ ● 選べるお食事(ピビンバまたはごはん) ● デザート ● コーヒー 	<p style="text-align: center;">ランチプラン A</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 ● お魚料理 ● お肉料理 ● ドルチェ ● コーヒー
<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) ランチタイム 11:30~15:00(ラストオーダー14:30) 設定除外日:土曜日・日曜日</p>	<p>CRAFT BEER と炭火 はればれ (082)236-9313 広島市中区大手町一丁目 5-10 ランチタイム 12:00~15:00(ラストオーダー14:00) 定休日:5/9(月)・10(火) :不定休</p>
<p style="text-align: center;">ランチプラン A 「6月雅庭特別ランチコース」 ※平日限定プラン(月曜日~金曜日)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 造り 旬魚 芽物一式 ● 冷鉢 和牛炙りサラダ 人参ドレッシング ● 小鉢 旬野菜と油揚げのお浸し シラス ゆかり ● 小鉢 心太と蒸鶏 ピーナッツソース 叩きオクラ ● 蒸物 茶碗蒸し ● 油物 玉蜀黍真薯と野菜の天麩羅 ● 鮓 三貫&玉 ● デザート 特別デザート&コーヒーまたは紅茶 	<p style="text-align: center;">ランチプラン A <飲み放題付 70分> ※滞在時間 90分、飲み放題のラストオーダーは 70分)</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 ● 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 ● 〆のにゅうめん ● 飲み放題(70分制) <ul style="list-style-type: none"> ・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

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 11:30~14:30 (ラストオーダー 14:00)
定休日:木曜日

ランチプラン A

- 前菜 4 種盛り合わせ
- 冬瓜・干し貝柱入りフカヒレスープ
- 牛フィレ肉の甘味噌炒め 蒸しパン添え
- 蒸し点心 3 種盛り合わせ
- 海老のチリソース
- あっさり葱そば
- デザート 3 種盛り合わせ

グランドプリンスホテル広島 なだ万

広島市南区元宇品町 23-1,20 階 (082)250-4700
ランチタイム 11:30~14:30(ラストオーダー13:30)
定休日:なし

ランチプラン A

- 先付 ・玉蜀黍豆腐 クコの実 山葵 ベっこう餡
・蒸し鶏 胡瓜 胡麻ダレ ・水蛸サラダ仕立て 梅風味
- 温菜 茶碗蒸し 白身魚 湯葉 銀杏
- 小鉢 小松菜煮浸し ●造り 鰹 あしらい
- 口取り 西京焼 厚焼玉子 丸十蜜煮 水雲酢 枝豆塩茹で 葛楓
- 揚物 天婦羅 海老 メゴチ 野菜二種 レモン 塩
- 食事 炊き込み御飯 青海苔 ●御菜 一種 ●止椀 赤だし
- デザート 本日のデザート

ランチプラン B

- 先付 ・白菜 貝柱煮浸し・玉蜀黍豆腐 クコの実
・玉蜀黍豆腐 クコの実 山葵 ベっこう餡
・蒸し鶏 胡瓜 姫落茄 胡麻ダレ
- 吸物 鱧 順才 蓮芋 人参 梅肉 柚子
- 造り 二種盛り合わせ あしらい一式
- 煮物 丸茄子揚げだし
帆立 海老 赤万願寺 煮卸し餡 打ち葱
- 焼物 目鯛蓼焼 目光唐揚げ あしらい
- 食事 新生姜 松山揚げ釜炊き御飯 板若布
- 御菜 二種 ●止椀 赤だし ●デザート 本日のデザート

ホテルグランヴィア広島
カフェ&ブッフェ ディッシュ パレード

広島市南区松原町 1-5,2 階 (082)262-1132
営業時間 12:00~15:00 (ラストオーダー 14:30)
定休日:なし

ランチプラン A (寿屋とりどりコーヒーお土産付)

※メニュー一例

<オードブル・サラダ>

- いぶりがっことヨーグルト【秋田県】
- 笹かまぼこサンドウィッチ【宮城県】

<温製料理>

- サーモンのチャンチャン焼き【北海道】
- がす海老の唐揚げ【富山県・石川県】
- 鶏唐揚げ ザンギ【北海道】
- 北海道ポテト アツシェパルマンティエ【北海道】
- 越前おろしそば【福井県】
- 北海道産玉葱とレッドカレーソースのグラタン【北海道】
- 金沢風カツカレー【石川県】

<スペシャルティ>

- にんにくとかんずりのペペロンチーノ【新潟県】
- コーンとアスパラの仙台味噌風味ピザ【宮城県】

<デザート>

- 北海道牛乳のティラミス【北海道】
- 北海道クリームチーズのレアチーズケーキ【北海道】
- 洋梨とぶどうのムース【山形県】
- ブランマンジェ 青森のリンゴソース【青森県】

☆お土産:寿屋とりどりコーヒー

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 11:30~14:30 (ラストオーダー14:00)
定休日:月曜日・火曜日

ランチプラン A

- 桃李特製前菜の盛り合わせ
- ジュンサイと干し貝柱入りとろみスープ
- 季節野菜とシーフードのバジル風味炒め
- 蒸し点心 2 種
- 若鶏の甘酢餡かけ
- 青ザーサイと煎り胡麻入りチャーハン
- 桃李特製デザートの盛り合わせ
- コーヒー