

初夏の特別コース

要
予約

2025年6月下旬まで

(税込)
3,480円

(お食事スタート時間)

【ランチタイム】 11:30～14:00 【ディナータイム】 17:00～19:00

※土・日・祝のランチタイムを除く ※GW期間(4/29～5/6)のランチタイムを除く

予約
特典

ご予約頂いた方に全員に
洋食工房で使える
500円分の飲食チケット
1枚プレゼント

¥500

ディナータイムのご予約もお待ちしております。

※ご予約(お食事スタート)のお時間は上記時間内をお願いします。

※3,480円コースにチケット等はご利用はできません。

M E N U

- オードブル：サワラのカルパッチョと小柱のサラダ
- スー プ：本日のスープ
- お魚料理：真鯛と赤エビのグリル トマト風味の軽いバターソース
- お口直し：低温発酵の玄米麹
- お肉料理：牛ロース肉のカットステーキ マデラソース
- デザート：本日のデザート
- コーヒー 又は 紅茶



女子会に嬉しい

お肉とお魚の盛り合わせでデザート付!!

平日
限定

予約
不要

レディースランチ

2025年6月下旬まで

(税込)
2,500円

※イベントメニューにつき、チケット等の割引は
ご利用できません。

- サラダ ● 本日のスープ
- お魚料理とお肉料理の相盛りプレート
- パン又はライス ● デザート ● 食後のお飲み物

※写真はイメージです。



ディックアウト TAKE OUT

大好評継続中!

要予約

※必ず前々日の午前中までにご予約下さい

洋食工房の人気メニューを、
お弁当でいかがですか。

ローストビーフ弁当

自家製ローストビーフがたっぷり
入った、特製のお弁当です。

(税込)
2,350円



※写真はイメージです。

ハンバーグ弁当

- ☐ デミグラスソース
- ☐ おろしソース
- ☐ 照り焼きソース

チキングリル弁当

- ☐ トマトソース
- ☐ おろしソース
- ☐ 照り焼きソース

ロースカツレツ弁当

- ☐ デミグラスソース
- ☐ おろしソース

お好きなソースをお選びください。 各弁当

(税込)
1,150円

お知らせ

パート・アルバイトさん大募集!

洋食工房のホールで働いてみませんか。
明るくて元気な方、お気軽に右記までご連絡下さい。

美術館企画展情報

4月24日(木)～6月24日(火)まで

『平間至写真展 僕にとってカメラは楽器』



洋食工房 [三次店]

奥田元宋・小由女美術館 内
広島県三次市東酒屋町10453-6
※駐車場の赤い橋を渡ってすぐ左

(0824) 64-6736

営業時間 【ランチタイム】 11:00～14:30
【ディナータイム】 17:00～19:00
※予約がない場合は17:00クローズ

■ 店休のご案内 第2・第4水曜日



洋食工房のビーフシチュー

オープン当初から変わらなく愛され続けているスレミアムビーフシチュー。
低温で約15時間、美味しさを逃がさないようにじっくり煮込んだ、
洋食工房でしか味わえない自慢の逸品です。

食彩宴

アルチザンフードカミサリ

shokusaien.com

ビーフシチューはネットショップ「食彩宴」でお取り寄せができます。
贈り物・プレゼントに是非ご利用ください。



食彩宴



ぐるすぐり



楽天

- ☐ ホームページ : <https://www.shokusaien.com>
- ☐ ぐるすぐり : <https://gurusuguri.com/shop/shokusaien>
- ☐ 楽天 : <https://www.rakuten.co.jp/shokusaien>



スレミアムビーフシチュー

味のある大きな国産牛すね肉を15~16時間ゆっくりと煮込んでいます。牛すね肉はカロリーも低くおすすめです。



スレミアム牛タンシチュー

牛タンをゆっくりと茹でて臭みを取り、そこからさらにデミグラスソースでじっくりと煮込んでいます。舌の上でとろける食感をお楽しみいただけます。



スレミアム牛ほほシチュー

牛ほほ肉は独特のほぐれ感が特徴です。サシの入ったお肉は焼肉でも食べられるほど味わい深くとてもやわらかです。牛ほほ肉も1頭から2かたまりしかとれない部位で時々入手困難なときもあります。



スレミアム牛テールシチュー

骨のついたインパクト大のシチューです。よくテールスープ等で使われるだけあり、とても滋味深い味わいがあります。ゼラチン質も多く、骨の周りのお肉はぷるんとした食感です。骨からお肉が外れる時はちょっと感動モノです。

※写真はイメージです。

洋食工房

初夏限定!!

ネットメニュー



※全て、サラダ・スープ・食後のドリンク付き

チキンのグリル ガーリック醤油



グリルチキンとガーリック醤油の相性がバツグンだと気づく逸品です。

1,680円(税込)

サワラのあんかけ ソース春仕立て



三次の野菜をふんだんに使ったやさしい味付けの逸品です。

1,680円(税込)

ステーキ丼



ステーキを食べて体に免疫力を蓄えていただきたい、そんな思いで提供しています。

2,580円(税込)