

春の特別コース

要
予約

2026年4月下旬まで

(税込)
3,580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】17:00~18:30

※土・日・祝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。

※3,580円コースにチケット等はご利用はできません。

- M E N U
- オードヴル：マグロのタルタルサラダ
 - スー プ：本日のスープ
 - お魚料理：瀬戸内産真鯛と牡蠣のポシェ薫と木の芽味噌のソース
お口直し：低温発酵の米麹
 - お肉料理：牛ロース肉のカットステーキ 春野菜とレフォールソース
 - 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

レディースランチ

予約
不要

- 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。

(税込)
2,680円

※イベントメニューにつき、チケット等他の割引は
ご利用できません。



テイクアウト 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

地域イベントやお花見などに
ご利用ください

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。

2,450円 (税込)



※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 **1,200円** (税込)

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。
土日祝働ける明るくて元気な方【時給1200円】

美術館
企画展
情報

『花とゆめ展』

2026年2月19日(木)~
4月14日(火)



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】17:00~18:30

※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



【全て、サラダ・スープ・食後のドリンク付き】

ハンバーグロコモコ
(ショウガ醤油ソース)



※写真はイメージです。

選べるメニュー



ローストポーク
(粒マスタードソース)



- ハンバーグチーズ焼き
(デミグラスソース or 照り焼きソース)
- ハンバーグロコモコ
(ガーリック醤油ソース or デミグラスソース or ショウガ醤油ソース)
- グリルチキンロコモコ
(ガーリック醤油ソース or キーマカレーソース)
- 牛すじ肉のカレー
(赤カレー or 黒カレー)
- ロースカツレツ
(デミグラスソース or おろしソース)
- ミックスフライ

- 本日のお肉料理
- 本日のお魚料理



THE スレミアムビーフシチュー

洋食のビーフシチュー

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

- ホームページ : <https://www.shokusaien.com>
- ぐるすぐり : <https://gurusuguri.com/shop/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。