

魚貝類のタルタルサラダを筆頭に農家さん直送の新タマネギを使ったにんじんのソースで味わう魚料理、肉料理はボルドーの赤ワインで仕上げた贅沢な国産牛ホホ肉のラグーをご用意いたしました。家族やお友達、職場の会食など様々はシーンでご利用ください。

初夏の特別コース

要
予約

2026年7月下旬まで

(税込)
3,680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 **¥500**
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

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。
※3,680円コースにチケット等はご利用はできません。

- オードヴル：魚介のタルタルサラダ
○ スー プ：本日のスープ
○ お魚料理：瀬戸内産真鯛のポワレ にんじんと新タマネギのクリームソース
お口直し：低温発酵の米麹
○ お肉料理：国産牛ホホ肉のラグー ボルドー仕立て
○ デザート：本日のデザート
コーヒー 又は 紅茶



※写真はイメージです。

M E N U

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

- 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。

予約
不要

(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。

夏のスタミナ メニュー



※写真はイメージです。

しっかり食べて、遊んで、
仕事して暑い季節を
乗り越えて
いませしょう!

【全て、サラダ・スープ・食後のドリンク付き】

- ステーキ丼 **2,780円** (税込)
- ハンバーグしょうが醤油口コモコ **1,780円** (税込)
- チキンガーリック醤油口コモコ .. **1,780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【土日祝時給アップ】

『奥田元宋展 小由女作品とともに』
2026年6月21日(日)まで

『MINIATURE LIFE展 田中達也 見立ての世界』
2026年7月4日(土)~2026年8月20日(木)まで



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



奥田元宋・小由女美術館
洋食工房三次店



THE プレミアムビーフシチュー

THE PREMIUM BEEF STEW

オーブン当初から変わりなく愛され続けているプ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。

洋食工房渾身の一品！



プレミアムビーフシチュー



プレミアム牛タンシチュー



ゼラチン質が豊富な千本筋(ハバキの中心部分)という部位を使っています。牛1頭から2本、合計600~700gくらいしかとれない希少な部位です。カロリーも低くおすすめです。



ねっとりとした食感が特徴の牛タンです。皮付きの牛タンを丸ごと茹でて臭みを取り、そこからじっくりと煮こんでいます。舌の上でとろける食感をお楽しみいただけます。



プ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柔らかいです。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。



プ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。



デミグラスソース

大量のお肉を煮込んだあとの、お肉の出汁やゼラチンを余すところなく使って作っています。できるだけ余分な脂を取り除くことで濃厚な味わいとまろやかさを出し、きれいに濾して艶やかに仕上げています。洋食工房のもう一つの看板メニューのハンバーグにもこのデミグラスソースを使っています。



アルチザンフードコミサリー
shokusaiken.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