広島名物 四季や
広島ええじゃん料理®
監修・運営

優しいがいっぱい・・・
仕出し 蒼 四季や

～広島食材を生かしたいちいち美味しいをお届けいたします～
https://4kiya.com/togo.html

ご注文ご相談は、お気軽にお電話か LINE で！　中みは いいごはん 0120-38-1158

四季やの公式 LINE に追加登録お願いします。
お得な情報やおすすめの品のご紹介などご覧いただけます。
また、直接のご注文、メッセージなどもいただけます。

2 種類の「四季や弁当」(二段弁当) メニュー

毎日ご注文頂いても飽きさせません

いち押し商品！

ご家族で美味しく　会社で美味しく　毎日笑顔になります。
魅力ある日替わり弁当が出来ました。

日ごろを楽しむ「四季や弁当」　2000 円 (税別)

名物の穴子重、刺身、天麩羅に焼き魚、熟成鶏の唐揚げなど、日替りの魅力あるお料理で、ご家庭のお食事をさらに楽しくいたします。

(画像とお品書きは一例です。)

・お刺身・炊き合わせ・天麩羅
・真卵の出汁巻き・鰆の柚庵焼き
・燻製ポテトサラダ・大学芋
・熟成鶏の唐揚げ・季節の野菜巻き
・瀬戸もみじ豚つくね
・煮穴子重・香の物・甘味

ご接待に、会議後に、プレゼンの後に、社内懇親会に・・・
誕生日会、法要、ゴルフコンペの懇親会、歓送迎会、忘年会など・・・

特別な日の「四季や弁当」　3000 円（税別）

更にグレードアップ。
種類も豊富にボリューム満点。季節も感じさせる内容です。
会社でご家庭での特別な日に是非ともご利用ください。

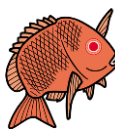
（写真とメニューは一例です。）

・お造り盛り合わせ・四季やの煮しめ・白花豆ワイン煮
・炊き合わせ・天麩羅盛り合わせ・季節の野菜巻き
・瀬戸もみじ豚ローストポーク・北広島真卵の出汁巻き玉子
・手作りじゃこ天・姫栄螺旨煮・海老芝煮・鰆の木の芽焼き
・自家製燻製鶏の彩り寄せ・瀬戸もみじ豚つくね焼き
・熟成鶏の鍬焼き・蛸の釜めし・香の物・お団子

日々の味わい・お重・釜めし弁当メニュー

～日々の味わい弁当～

季節とともに、お魚・お肉と 2 種類
それぞれ内容もその日によって変わります。しっかり味わってくださいね。



日々の味わい「お魚弁当」
1500 円（税別）

お魚好きな方、お肉が苦手な方はこちら。
メインのお魚も盛合せも日々変わります。

日々の味わい「お肉弁当」
1800 円（税別）

肉好きな方はこちらを。
熟成鶏・瀬戸もみじ豚・峠下牛も、盛合せ
もその日によります。

～お重弁当～

仕事の合間のランチに。　お家で飲んだ後のサクッと〆のご飯に。
仲のいいお友達にお土産としてもいいかも。

炙り峠下牛ステーキ重
1580 円（税別）

峠下牛イチボを豪快に炙って、
刻んだ大葉をまぶし、
特製のジャポネソースでお召し
上がりいただきます。

広島名物の煮穴子重
1580 円（税別）

名物の穴子を、広島醤油でじっ
くり炊いています。ふっくら柔
らかで、旨味は抜群です。

北広島炙り熟成赤鶏重
1000 円（税別）

80 日間丹精込めて育てた赤鶏を熟
成し、旨味をより引き上げた弾力が
あるジューシーなお肉のお重です。

～釜めし弁当～

美味しいと評判の四季やの釜めし。
おかずもついてお弁当になりました。

瀬戸の鯛の
釜めし弁当
1500 円（税別）

瀬戸内海の王様鯛と、
秘伝の釜出汁が相性抜群。

ひと味違う牡蠣の
釜めし弁当
1800 円（税別）

広島の牡蠣は最高です。
そのぷりっぷりな牡蠣を一工夫した
釜めしです。

ひろしま熟成鶏の
釜めし弁当
1300 円（税別）

かしわ飯がお好きな方、鶏好きな方。
お出汁がよく効いて納得です。

このように２段弁当ですので、
可愛くもあり、ボリューム満点
です。

働く母ちゃんの応援隊

お子様セット（おもちゃ付き）680 円（税別）

＊小さなお子様に。　かわいいにこだわりました。

チキンライスは白ご飯とふりかけに変更できます。

～釜めしセット～

ご家庭で熱熱ホカホカの四季やの釜飯をお召し上がりください。

具材とお出汁と神田米のセットです。

素材に会うよう、試行錯誤の末完成のお出汁 4 種。

極め付けは、神の田から生まれた一等米の神田米 2 合。

お米を洗ってお出汁を入れて、具材を入れ 30 分寝かせ、スイッチ入れるだけで

簡単便利に、熱熱ほかほかの釜飯をお召し上がり頂けます。

さぁ～、お家でいちいち美味しい釜飯を味わって下さい。

旨味成分を引き上げる工法ひろしま熟成鶏

「炙りひろしま熟成鶏の釜飯セット」　1800 円（税別）

瀬戸内の旨味を閉じ込めて、ぷりっぷりに仕上げたひと味違う牡蠣

「ひと味違う牡蠣の釜飯セット」　2000 円（税別）

魚の王様瀬戸の天然鯛

「瀬戸の鯛釜飯セット」　2400 円（税別）

三河一色産のうなぎ

「国産うなぎの釜飯セット」　3800 円（税別）

会席弁当・御膳弁当メニュー

（要予約）

～ちょっと贅沢にながぁ～い幸せを～

楽しめてご満足頂ける御膳・会席弁当をおつくり致します。

「お祝い御膳弁当」・「法要御膳弁当」　5000 円（税別）

お誕生日・母の日・父の日・敬老の日・還暦祝い・初節句・お食い初め・七五三などハレの日と法要にご利用いただけます。各行事に合わせてお作り致しますので、お好みなどご家族の皆様に合わせた御膳にさせていただきます。
お造りはもとより、広島の厳選素材が盛り沢山、日替わりのお料理も含めた内容で、必ずご満足いただけるお料理にいたします。

（画像とお品書きは一例です。）

・お造り・氷頭なます・黄金玉子・トマトのワイン煮
・鶏の松風焼き・焼き栗麸串・海老黄味寿司・焼き魚
・海老芝煮・帆立旨煮串・栄螺含め煮・栗丸十・煮しめ
・白花豆ワイン煮・薑・穴子龍眼揚げ
・海老チーズ大葉包み・茄子・南瓜・獅子唐
・茄子甲州煮・松茸小芋・南瓜・人参・いんげん
・魚の昆布〆蓮根大葉巻き・蛇腹・茗荷・黄味酢
・峠下牛のローストビーフ・巻き寿司・香の物・甘味

心を込めた「ご接待会席」　　8000 円（税別）

大切な取引先様とのご会食に、またお世話になった方との会食に。はたまた美味しいお料理をプレゼントなどにもご利用いただけます。
季節の素材、広島の素材を料理長が厳選しての内容は、先様にも喜んでいただけること間違いなしです。

（画像とお品書きは一例です。）

・お造り盛り合わせ・氷頭なます・焼き魚
・有頭海老・焼き栗麸串・黄金玉子
・瀬戸もみじ豚ローストポーク串・栄螺旨煮
・黄身寿司・鶏の松風焼き・栗丸十・薑
・白花豆ワイン煮・オマール海老２色揚げ
・茄子・南瓜・獅子唐・炊き合わせ
・穴子龍眼・地蛸やわらか煮・茄子甲州煮
・松茸小芋・青身・魚の昆布〆蓮根大葉巻き
・蛇腹・茗荷・黄味酢
・国産牛タン府中味噌煮込み
・握り寿司　香の物

お祝いに！　めでたい！
鯛の塩釜焼　3800 円（税別）

特別な日のお祝いに！誕生日・七五三・お食い初め・長寿のお祝い・結婚のお祝いにご利用ください。
約 40 ㎝　4~6 人前もある大きさです。

お子様御膳　1500 円（税別）

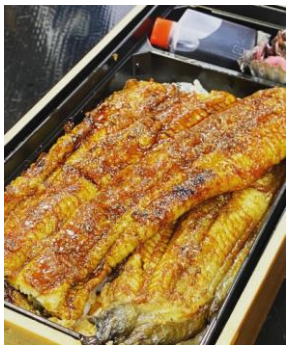
お子様も大人といっしょがうれしいものですよね。
そんな気持ちを汲んであげましょう。

鰻メニュー

あの名高い「柳橋こだに」さんで 42 年間勤め、のれんわけにてお店を出された「小谷霞店　くすのき」さんご協力の下、最高のうな重が出来あがりました。
この道 50 年、うなぎの匠の楠さんにご指導いただきながら、活きた愛知三河の国産うなぎをじっくりと焼いて、バリバリ美味しいうな重をお作りいたします。

「特選　うな重」（肝吸い付き）　4300 円（税別）

三河一色産のうなぎを使用。
どこにも負けない、絶対の自信ありなうな重が出来ました。



「うなぎの釜飯～三河一色産」（肝吸い付き）　2800 円（税別）

うなぎの蒲焼きに合うお出汁を試行錯誤の上完成。
愛知は三河のうなぎの旨味を引き出し絶品の美味しさです。

四季やのうなぎは、
ひと味もふた味も
違います。

お家で、お子様からおじいちゃんおばあちゃんまで囲んで楽しい食卓を一緒に作りましょう。
職場やお仲間とのご宴会に、みんなで楽しい時を過ごしましょう。

お家＂集い＂セットメニュー

（早めにご予約いただけると幸いです。）

初めてご利用の方は、当店にお任せ下さい。　ご予算に応じて料理長が厳選してご用意致します。
お家呑みにご飯のおかずにご家族そろってお楽しみいただけます。
お刺身、名物のがんすや出汁巻き卵、サクサクの衣が自慢の天麩羅や唐揚げ、日替わりの逸品など。
通常、お刺身、魚、お肉、炊き合わせ、揚げ物などで盛合せ致しますが全てお任せでも OK。
又、２～３品お好きなものをチョイスしてあとはお任せでも OK。
勿論、全てお好きなものでの盛合せでも OK。

すでにご利用いただいている方は、ご予算・内容・家族構成などお聞きしながらご相談の上、組み合わせを一緒に考えましょう。
最後の〆のお食事は、お重や釜飯・お寿司など豊富に取り揃えています。
とにかく楽しい食卓でみんな元気になりましょう。

写真はイメージです。季節や仕入れ状況で内容・容器が変わります。

3 人前　3000 円
一人前 1000 円のご予算です。

4 人前　4000 円
一人前 1000 円のご予算です。
写真は 8 人前です。

5 人前　5000 円
一人前 1000 円のご予算です。

3 人前　4500 円
一人前 1500 円のご予算です。

4 人前　6000 円
一人前 1500 円のご予算です。
写真は 8 人前です。

5 人前　7500 円
一人前 1500 円のご予算です。

ちょっと贅沢なお家呑みセットメニュー

（早めにご予約いただけると幸いです。）

ちょっと贅沢に盛合せ。
お一人様ずつ個別盛で対応いたします。
3 人前で 3 個、4 人前で 4 個など個人個人でお召し上がりいただけます。
取り皿も必要ありません。

もちろん、集いセットのように、人数分一つに盛り合わせることもできます。

一人前　2000 円

一人前　2500 円

一人前　3000 円

個人個人ではなく 3~5 人前まで
一つに盛合せることも可能です。
上の写真は 3 人前を盛合わせた
イメージです。

たまにはご夫婦お二人で美味しいものを・・・
お仲間とのお家飲み会に・・・
量はそこそこでとにかく美味しいものを
召しあがりたい時・・・
一人ずつの盛合せがお好きな方・・・
取り分けしなくて良い派は・・・

内容・容器は、
季節や仕入れ状況で変わります。

お寿司・お造りメニュー

料理長厳選　お任せ盛り　　5000 円～

その日に仕入れた鮮度抜群のお刺身を盛合せます。
また、ご要望いただく場合は、2 日前より事前のご予約とさせていただきます。
人数・ご予算に合わせて承ります。

過去の盛合せ　一例です。

にぎり寿し・ちらし寿し・巻き寿し

ハレの日はやっぱりお寿し　　みんなが大好き

にぎり寿し

にぎり寿司　1 人前 1500 円

にぎりと巻き寿司の盛合せ

3 人前 4500 円　4 人前 6000 円　5 人前 7500 円

厳選　にぎり寿司　1 人前 2000 円

にぎり 8 貫詰め合わせ

3 人前 6000 円　4 人前 8000 円　5 人前 10000 円

特選　にぎり寿司　1 人前 2500 円

にぎり 8 貫詰め合わせ

3 人前 7500 円　4 人前 10000 円　5 人前 12500 円

その日の新鮮なネタをチョイス。

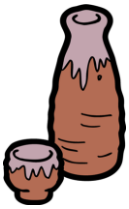
※人数ご予算に応じて承ります。

ちらし寿し

2400 円　四季やちらし　2 人前

1580 円　海鮮ちらし

巻き寿し



1580 円　四季や巻き

800 円　田舎巻き

400 円　細巻き　鉄火

280 円　細巻き　きゅうり・しんこ・納豆

80 円　いなり

特選　穴子の押し寿司

1580 円

四季やちらし（3 人前）

海鮮ちらし

四季や巻き

ふぐセット・鍋セットメニュー

～広島の食材をどっさりと四季やのお鍋～

お出汁にこだわり、具材の旨味を引き出します。

当店自慢の広島名物鍋です。

広島ええじゃん鍋　２人前　　3600円(税別)

お出汁に府中の金光味噌さんの白味噌と赤味噌の合わせ味噌ベースのしっかりした旨みが自慢です。
・牡蠣・ひろしま熟成鶏・瀬戸もみじ豚
・子　・蛸・白菜・水菜・白葱・椎茸
・しめじ・えのき・豆腐・くずきりで
トータル１３種の広島の食材を使っています。

全国的に人気の高い寄せ鍋です。

四季や流寄せ鍋　２人前　　3600円(税別)

お出汁にこだわり、兎に角具材の旨みを引き出しています。
・牡蠣・魚２種・海老・ひろしま熟成鶏
・白菜・水菜・白葱・椎茸・しめじ
・えのき・豆腐・くずきりでこちらも
トータル１３種の広島の食材を使用。

１１月～2月まで！！（要ご予約）

～ふぐの中でも最も高級なふぐの王様「トラフグ」～

極上の美味しさは天下一品と讃えられています。

ふぐをこれでもかとご堪能いただけるようセットにしました。

とらふぐ刺身とふぐちりセット

3～4人前

12,000円（税別）

刺身・皮・ちり（切り身、アラ）・自家製ポン酢・もみじおろし
・白菜・春菊・えのき・椎茸・白葱・豆腐・くずきり

（仕入れ状況にて変更もございます）

身もよし！皮もよし！の美味しさに溢れた魚です。

ふぐの花形トラフグは、淡白な身質でありながら、

しっかりとした旨味と甘味を兼ね備えた美味しさです。

お持ち帰り

◆ご注文頂いてからお作り致しますので、お渡し迄多少のお時間を頂きます。
◆事前にご予約いただきますと、スムーズにお渡しできます。
◆車でお越しの際は、ご遠慮なさらずお電話頂ければ店前までお持ちします。
◆お支払いは、現金・クレジットカード・PayPay・楽天ペイ・auPAY でお願いいたします。

宅配　（広島市近郊無料でお届けします。）

◆宅配は、ご注文 3,000 円以上で 500m圏内、5,000 円以上で 1km 圏内、8,000 円以上で 2km 圏内、
10,000 円以上で 2km 圏外で承っております。
◆宅配は、要御予約とさせていただきます。
◆但し、時間・個数・地域によっては、ご希望通りお届けできない場合がございます。

500m 圏内(ご注文 3000 円以上)

・紙屋町・新天地・立町・中町・流川町・袋町・堀川町・本通・三川町・薬研堀

1km 圏内(ご注文 5000 円以上)

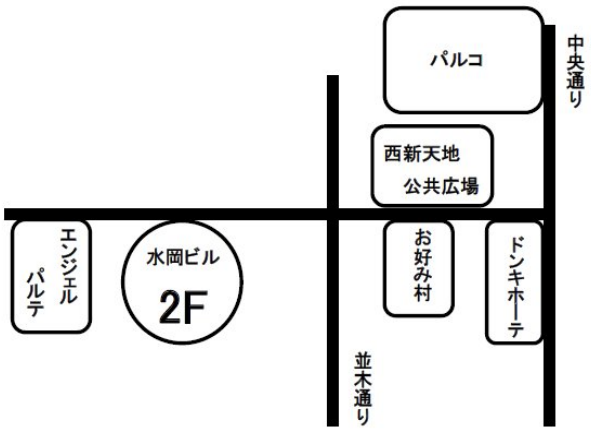
・胡町・大手町・銀山町・上幟町・上八丁堀・国泰寺町・小町・宝町・竹屋町・田中町・鶴見町・鉄砲町・中島町
・西平塚町・幟町・橋本町・八丁堀・東平塚町・富士見町・基町・弥生町

2km 圏内(ご注文 8000 円以上)

・榎町・加古町・河原町・小網町・堺町・昭和町・住吉町・千田町・寺町・十日市町・土橋町・西十日市町
・西白島町・猫屋町・白島北町・白島九軒町・白島中町・羽衣町・東千田町・東白島町・平野町・広瀬北町
・広瀬町・舟入幸町・舟入中町・舟入本町・舟入町・本川町・南千田西町・南千田東町・南竹屋町・吉島町
・京橋町・的場町・金屋町・稲荷町・比治山町・比治山本町・比治山公園町・皆実町・段原町・段原日出町
・段原南町・段原山崎町

2km 圏外(ご注文 10000 円以上)

・中区（一部）・南区（一部）・西区・東区・安佐南区・安芸区・佐伯区（湯来町除く）・安芸郡（府中町・海田町）
・安佐北区（落合・落合南・口田・口田南・倉掛・真亀・下深川・高陽）

※上記に示した地域以外の配達地域やご注文金額などお気軽にお問合せご相談ください。
※お支払いは、現金・クレジットカード・PayPay・楽天ペイ・auPAY でお願いいたします。
※当店はその日にご用意いたしますので、当日のキャンセルにつきましては、誠に申し訳ございません。ご注文額の
全額キャンセル料を頂戴いたします。
※ご予約の変更やキャンセルにつきましては「前日 17 時まで」にご連絡くださいますようお願いします。
※容器回収につきましては、2km 圏外の場合、500 円（税別）にて承ります。
※季節、食材の入荷の状況によりお料理内容・容器等が変わる場合がございます。
※美味しく、また安全にお召し上がりいただくため、お届けから 2 時間以内にお召し上がりください。

お持ち帰り・宅配
優しいがいっぱい・・・
仕出し 蒼 四季や
広島市中区袋町 7-26　袋町水岡ビル 2F
中みは－いいごはん
℡ 0120-３８-１１５８
月～土：11：00～18：00（LO17:00）
日曜日：ご予約のみ営業いたします。
（但し、配達は 18：00 まで）