

中央通りの モーツアルトハウス にお越しになりませんか

お菓子と音楽と花と…

広島市内の中心のオアシス…

ほっ

と、ひといき

お過ごしください

2026 年 秋号

サロンコンサート 開催しています

バックенモーツアルトの
お菓会でティータイム。
ご好評頂いているピアノと
バイオリンのコンサートや、
オーディションに合格された
方々の個性溢れる生演奏を
間近にお届けします。



バイオリンの音を聞く機会がなかなか
無いので貴重な体験になりました。
ケーキを食べて、素敵な演奏を聴いて…
幸せな時間でした。

お客様アンケートより

心にしみる音を
ありがとうございました。
いつも楽しみに待っております！

ピアノ／梶矢 民子

エリザベト音楽大学卒業。同大学音楽専攻科修了。
器楽や声楽の伴奏、室内楽を中心に
アンサンブルピアニストとして演奏活動を行う。

ヴァイオリン／CHIKAKO

広島市出身。東京音楽大学、米国 NY マネス音楽大学、
エリザベト音楽大学にて修学。現在、ソロ、室内楽、
オーケストラなどフリーで幅広く活動している。



毎週 火曜日は



バイオリニスト CHIKAKO 監修

レコードコンサート

14:00～16:00 /
1ドリンク制 700 円



クラシックをはじめとした、昔ながらのアナログレコード、CD
そして現在活躍するプレイヤーの方の演奏まで幅広く選曲して
流しています。(リクエストにもできるだけお応えします)
ハイエンドオーディオの重厚な音色をお楽しみください。
トークレス(TALKLESS)な空間なので読書や瞑想に…

一粒の麦オーディション

一粒の麦が地に落ちて新しい命が芽生え、
やがてたくさんの実を結ぶように、
若い演奏家の方にコンサートの場を
提供するオーディションを年に1回
春に行います。

第二回目はホームページ等でお知らせします

街中のオアシスで 健康ランチ付き イス体操

フィットネスインストラクターの先生のリードで、
イスに座ったままでもできる楽しい体操。
その後は栄養バランスを考えた健康ランチと
デザートで気分爽快リフレッシュ！

9月25日(金)・10月23日(金) 11:00～体操スタート
11月27日(金)・12月25日(金) 12:00頃 ランチタイム



ご予約
承ります



ベーゼンドルファー

「至福のピアノニッショム」といわれる美しい響きを
現代へ継承し、伝統工法を守って熟練した職人た
ちの手で製作されており、創業以来5万台程度し
か生産されていない、芸術色の強いピアノです。



ハンマーフリーゲル

18世紀から19世紀前半の様式のピアノ。生まれ出る
音は、実に優雅でかろやかで繊細…モーツアルト、
ハイドンはこの音色で音楽を創り出したそうです。

1階から5階まで様々な用途に

1F・2F バッケンモーツアルト 売店・カフェ



町内会・企業・学校関係のお菓子、承っております。

お気軽にご相談ください。

・事前ご予約ですぐお渡しできます

・配達もご相談ください

生ケーキ・天然酵母パン・コーヒー売り場。
お土産、ご進物もご用意しております。



1F 売店

バースデーケーキ・お祝いのケーキ
ご予約承ります



2F カフェ

やっぱりおいしいネと
定番人気のケーキ



ザッハトルテ

チーズケーキ

デメル

海外のお客様にも好評です
抹茶の喫茶メニュー



特製シロップの
かき氷



お抹茶セット
(抹茶と焼菓子)



抹茶ぜんざい
季節限定の温かい
スイーツです。
(9月～)



抹茶ラテ

ランチメニューもあります!



チューリッププレート

天然酵母パンを使った
野菜たっぷりプレート。



健康ランチ

岡本料理長によるバランスを考えた
ヘルシーランチ。

お肉とお魚を
選べます



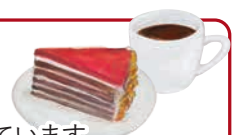
カフェ営業時間 10:30~21:00 (L.O.20:00)

ランチ営業時間 11:00~15:00 (L.O.14:30)

席数
50席

団体様でのご来店もご相談ください。“カフェご予約”承っております

海外からのツアー中の休憩場所、企業様の定期ミーティング、
平和学習で来訪された学生さんなど、皆様でお菓子とコーヒー ご利用いただいています。



お使いいただけます。

4F 本格タイ料理レストラン

広島で愛されて27年
Since1999

サワディー
レモングラスグリン

タイの食材・調味料をつかい本場に
近い味を広島で提供しています。
2001年タイ国政府の
認定レストランにも選ばれました。



カオマンガイ
ข้าวมันไก่

ソムタム
青パパイヤのサラダ

気軽にランチ

(月~金) 11:00~14:30
(土・日・祝日) 11:00~15:00



日替わりランチセット (平日) ¥1,350(税込)

- ・日替わりカレー・おかず3種
- ・ライス・トムヤムクン

お一人様 歓迎

(月~木・日) 17:00~21:30
(金・土) 17:00~22:00
(祝日の夜の閉店時間は、曜日に準じます。)

女性一人でも気軽にご利用できます

夜ご飯セット ¥2,400(税込)

- ・前菜 (生春巻・唐揚げ)
- ・トムヤムクン

お好きなメインをお選びいただけます

- ・ガパオライス・カオマンガイ
- ・タイカレー・パッタイ



3F・5F

ZÜRICH
チューリッヒ 別館

宴会
貸会議室

ビジネス、ご家族の集まりに…
お客様の人数、目的、
ご予算に合わせた会場、
お料理等をご用意いたします。



懇親会、会議、
研修、発表会、
親戚でのお集まり…
ご予約承ります。
お気軽に
ご相談ください。



3F スパリング



5F エーデルワイス



円卓

会議



2F カフェ

音楽コンサート・発表会・お食事会などお気軽にご相談ください。

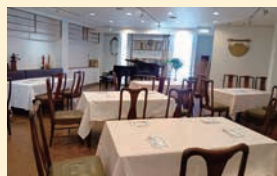
貸し会場としてご利用いただけます

【料金】会場費 / 3時間 (サービス料込) 税込 48,600円

別途オプション

■ピアノ使用料 (11,000円) ■ケーキセット 1,400円 × 人数

■控え室 (空き会場があれば) (5,500円)





ご宴会・お食事会プランのご案内



ZÜRICH

チューリッヒ別館

秋のコースメニュー

フリードリンク付き

季節の食材を使ったお料理
をご用意致します。

お気軽にお問い合わせくださいませ。



※写真はイメージです

¥7,000 コース

- ・トマトとモッツアレラチーズの
カプレーゼ
- ・戻りカツオの炭火焼マリネ
- ・秋鮭の西京焼き
- ・秋茄子と小エビのフリット
- ・チキンと秋野菜のクリーム煮
- ・山の幸の炊き込みごはん
- ・モーツアルトのデザート、
アルカフェーヒー

¥9,000 コース

- ・オードブル3種盛り合わせ
- ・秋鮭の西京焼き
- ・秋茄子と小エビのフリット
- ・ソフトシェルのカレー炒め
- ・ローストビーフ
秋野菜のロースト
- ・秋の味覚のごはん
- ・モーツアルトのデザート、
アルカフェーヒー

¥10,000 コース

- ・食前ジュレスパークリング
- ・(広島産) 前菜盛り合わせ
- ・紅葉鯛の包み焼き 秋の香り
- ・穴子と秋茄子のフリット
- ・国産和牛ロースステーキ
秋野菜のロースト
- ・にぎり寿司
- ・モーツアルトのデザート、
アルカフェーヒー

忘年会・新年会のご予約も受け付けております。
お誕生日会・法事などでのお集まりにもご利用くださいませ。



サワディー
レモングラス Grill

タイ料理 Special コース (要予約)

¥7,000 フリードリンク付き

- ・前菜 〜生春巻き、揚げ卵のタマリンドソースかけ〜
- ・サラダ 豚ひき肉のハーブサラダ ・海老と春雨の蒸し焼き
- ・タイ風豚しゃぶ 〜レモンソース仕立て〜 ・トムヤムクン
- ・グリーンカレー or 焼きめし or パッタイ (タイ風焼きそば)
- ・タイ デザート



※写真はイメージです

他に、¥4,000 コース・¥5,000 コース・¥6,000 コースもあります。ご相談くださいませ。

モーツアルトハウス

パッケンモーツアルト中央通り店/
チューリッヒ別館

〒730-0033 広島市中区堀川町5-2

TEL 082-258-2448

- 店舗駐車場 (契約駐車場) は
ございませんので、
近隣の駐車場をご利用くださいませ。

公式HPはこちら



Instagramはこちら



@MOZARTHOUSE.ZURICHANNEX

