

瀬戸内 さかな 堪能MAP

瀬戸内の中でもとりわけ広島は、波穏やかに浮かぶ大小の島々と複雑な海岸線に沿って藻場や干潟が広がる魚たちのゆりかご。多種多様な地魚が育ち、その身は美しく旨みが詰まっています。そんな地魚を食するのには鮮度が命。その時その時の出会いを楽しんでいただきたくて、広島の選りすぐりのお店をご紹介します。その日にとれた地魚をその日のうちに召し上がっていただく。そんな旅先での特別な出会いをお楽しみください。


*瀬戸内さかなは旬のものです。MAPに掲載されているお料理が提供されていない場合もあります。ご来店時の前にその時のお勧めの一品を是非お店にお問い合わせください。

季節ごとに味わえる魚が変わる瀬戸内の旬の味覚を是非お楽しみください!
料理長 北岡 三千男

日本料理 喜多丘
瀬戸内の魚介類と厳選された食材をつかった懐石料理をご提供しています。

〒732-0066
広島県広島市東区牛田本町3丁目2-20
【営業時間】
ランチ : 11:30~14:00
ディナー : 17:00~22:00
定休日: 日曜日
TEL: 050-5487-0977

Hiroshima Castle



広島ならではのここでしか食べられない料理を召し上がってください!
料理長 下原 一寛

広島旨い物処 稲茶
伝統の日本料理と、オリジナル料理で、季節を感じながら食事を愉しんでいただけます。

〒730-0017
広島県広島市中区鉄砲町7-13
【営業時間】
ランチ : 11:30~14:00
ディナー : 17:30~22:00
定休日: 日曜日、祝日
TEL: 082-212-1730

鯛の松前蒸し
鯛の本来の味わっていただける、シンプルな料理方法です。



コース・会席料理を中心に、季節を感じる地元の食材でお楽しみください。
料理長 山本 誠

東広島市 憩いの料亭 白竜湖
創業30年長い間地元の方に親しまれてきました。これからも地域の皆様に愛される努力をしております。

〒739-0044
広島県東広島市西条岡町10-20
ホテルヴァンコンネル3F
【営業時間】
ランチ : 11:00~14:30
ディナー : 17:00~22:00
定休日: 水曜日
TEL: 082-422-1919

めばるの煮付け
古くから瀬戸内に伝わる郷土料理のひとつです。

Hiroshima GATE PARK



Atomic Bomb Dome



味覚重
かなわのわかし、穴子、国産牛をブレンドした広島名物を詰め込みました。



Hiroshima Station

社業以外の肉やお魚など広島のおいしいものも楽しんでいただけます!
調理主任 植田 勝

かなわ ekie店
広島駅直結で適切なスピードでご提供できるメニューが揃っています。広島らしいメニューをリーズナブルにお召し上がりいただけます。

〒732-0822
広島県広島市南区松原町1-2
広島駅北口(新幹線口)1F
ekie DINING
【営業時間】
ランチ : 11:00~14:30
ディナー : 16:30~22:00
TEL: 082-236-3880

東広島市 和菜亭 次郎丸
改装した江戸末期の邸宅を利用し幕末の面影を残す、落ち着いた雰囲気のお会席料理です。

〒739-0044
広島県東広島市西条町下見1076-1
【営業時間】
ランチ : 11:00~15:00
ディナー : 17:30~21:00
定休日: 月曜日
TEL: 082-423-7556

フレッシュオイスター
清浄海域で採れた自社イカダで採れた自慢の牡蠣です。



広島名物の牡蠣を是非召し上がってください!
料理長 戸田 豊

かき船 かなわ
街中でゆったりと流れる川と四季折々の景色を楽しんでいただけます。

〒734-0047
広島県広島市中区大手町1丁目地先
【営業時間】
2F 和久 11:00~14:00/17:00~L.O.20:00
1F 瀬戸 11:00~14:30/17:00~L.O.21:00
TEL: 082-282-7121

Hiroshima Peace Memorial Park



瀬戸内の白身は日本一! 是非、瀬戸内海さかなを食べてみてください!
料理長 今岡 貴志

割烹 白鷹
創業65年、生ウニほうれん草が発祥の流川で最も古いカウンター割烹のお店です。

〒730-0028
広島県広島市中区流川町1-6
【営業時間】
18:00~23:00(L.O.22:00)
定休日: 日曜日、祝日
TEL: 082-241-0927

庭園と料亭 半べえ
重森三玲氏が作庭したお庭を楽しみながらのお食事をお楽しみください。

〒734-0047
広島県広島市南区本浦町8-12
【営業時間】
11:30~21:30
定休日: 火曜日
TEL: 082-282-7121

1年を通して楽しめる広島の名産地魚を堪能ください!
総料理長 川村 満

福山市 福山 ニューキャッスルホテル 鯛の浦
築城400年を迎えた福山城のお膝元。福山駅からのアクセスもよく、定食から懐石まで幅広くご利用しておりますのでお気軽にお立ち寄りください。

〒720-0066
広島県福山市三之丸町8-16
【営業時間】
モーニング: 7:00~10:00
ランチ : 11:30~14:00
ディナー : 17:00~21:30
TEL: 084-922-2121

瀬戸内の地魚は繊細でしっかりとした旨みが特徴です!
和食料理長 好本 和夫

ホテル広島 サンプラザ
地域の皆さまに愛されるお店です。市場に近く鮮度の良い地魚を楽しみにいらしてください。

〒733-0833
広島県広島市西区商工センター三丁目1番1号
【宴会場利用時間】
9:00~22:00
TEL: 082-278-5000

太刀魚の炙り 香味野菜和え
あっさりとした酢の物にすることで、太刀魚の凝縮した旨みが引き立つ一皿です。




穴子飯
当店ではから仕込んだ柔らかく、ふくらりと仕上げた穴子をお召し上がりください。



牡蠣めし
牡蠣の素材の味を活かすため、甘辛いタレでさっと炊き上げることでプリプリ感を大事にした自慢の一品です。

70年の伝統活かしたたくさんのお魚料理お待ちしております!
三代目 池田 将剛



鯛のあら炊き
瀬戸内の鯛の味わいを楽しんでいただけの一皿です。



宮島という特別な場所で、広島のおいしいものを是非めしあがってください。
料理長 清水 誠

大竹市 日本料理 魚池
広島市の西の玄関大竹市、この地で創業70余年、少し足を伸ばしてお越しください。

〒739-0603
広島県大竹市西栄3丁目2-17
【営業時間】
仕出し : 10:30~18:30
ランチ : 11:30~L.O.13:30
ディナー : 17:30~21:00(要予約)
※(土)(日)(祝)は【お座敷】【仕出し】のみ営業
定休日: 毎週水曜日、その他月2回

70年の伝統活かしたたくさんのお魚料理お待ちしております!
三代目 池田 将剛



廿日市市 穴子と牡蠣 まめたぬき
ランチでは宮島名物の牡蠣と穴子。ディナー営業ではさらに一品料理や地酒もお出しています。

〒739-0588
広島県廿日市市宮島町1133
【営業時間】
ランチ : 11:00~14:30
ディナー : 17:00~20:00
TEL: 0829-44-2152

三原市 ホテル 白竜湖リゾート
故神田川俊郎先生のご指導の下、地域の特産物、季節感あふれる食材など、免疫力向上メニューをご提供します。

〒729-1322
広島県三原市大和町箱川4007-7
【営業時間】
ランチ : 11:00~14:30
ディナー : 17:30~20:00
TEL: 0847-34-0006

広島県の豊かな自然の中でゆっくりと地魚をお楽しみください!
料理長 秋田 賢治

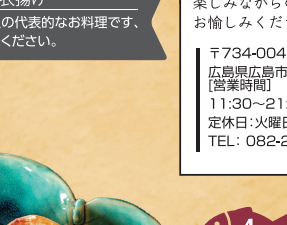
OYSTER FARM Hiroshima
生牡蠣とスパークリングワインを搭乗口前のちょっとしたお時間でもお楽しみいただけます。

〒729-0416
広島県三原市本郷町善入寺64-31
広島空港ビル2F
【営業時間】
8:00~21:00
TEL: 0848-86-8330

地魚のお造り
瀬戸内は白身が美味しいので、天然ものの白身魚を中心にしています。

割烹 白鷹

虎魚の羽衣揚げ
瀬戸内地魚の代表的なお料理です、是非ご賞味ください。



庭園と料亭 半べえ

福山市 福山 ニューキャッスルホテル 鯛の浦

福山市 日本料理 川長
福山で暖簾を上げてから65年以上。瀬戸内料理を中心にした仕出し・懐石・儀式料理をご提供しております。

〒720-0805
広島県福山市光南町3丁目10-6
【営業時間】
ランチ : 11:30~14:00
ディナー : 17:00~21:00
TEL: 084-922-2486

福山でしか味わえない地魚をつかったおつまみ「福つまみ」も是非ご賞味ください。
料理長 占部 秀雄