

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、広島の通りすくりに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。

季節ごとに味変わる魚が旬の味覚を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



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。

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 晃

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、シンプルな料理方法です。

牡丹はも
ハモの骨をつかった出汁がポイント。蓮根の穴から透ける見た目が美しくお楽しみください。

広島 ガーデンパレス
ご予約制になりますが、そのお客様のための空間とお料理をご用意させていただきます。

〒732-0052
広島県広島市東区光町1丁目15-21
【営業時間】
ご予約のみの営業となります。
お気軽にお電話ください。
TEL: 082-262-1130



めばるの酒塩煮
鮮度の良い魚を生かして、酒と塩だけでさつと煮つけた商品です。自家製ポン酢で召し上がっていただきます。

コース・会席料理を中心に、季節を感じる地元食材をお楽しみください。
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参ります。

〒739-0044
東広島市西条岡町10-20
ホテルファンコーネル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



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お楽しみいただけます。

〒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。



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!
総料理長 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お楽しみいただけます。

〒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

広島名物の牡蠣を是非召し上がってください!
総料理長 戸田 豊



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。

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
広島県広島市南区流川町1-6
【営業時間】
18:00~23:00
定休日: 日曜日、祝日
TEL: 082-241-0927



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。

半べえ庭園
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



うずみや保命酒をつかったお料理など、福山ならではの郷土料理をお待ちしております。
料理長 永井 敬樹

福山 ニューキャッスルホテル 鮎の浦
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用意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



穴子飯
当店ではちから仕込んだ柔らかく、ふっくらと仕上げた穴子をお召し上がりください。

大竹市 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
広島県大竹市西条3丁目2-17
【営業時間】
仕出し・テイクアウト 10:30~18:30
昼の部 11:30~14:00 (L.O.13:30)
夜の部 17:30~21:00 (要予約)
定休日: 水曜日/土日は予約のみ営業
TEL: 0827-52-2511



70年の伝統活かしたたくさんの地魚料理をお待ちしております!
三代目 池田 将嗣

廿日市市 まめたぬき
ランチでは広島名物の牡蠣と穴子です。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



鯛のあら炊き
瀬戸内の鯛の味わいをお楽しみいただけ一皿です。



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、免疫方向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

かきと林檎のグラタン
くりぬいた林檎の器に入ったグラタンです。林檎の酸味がホワイトソースとかきの味を引き立てます。

三原市 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。

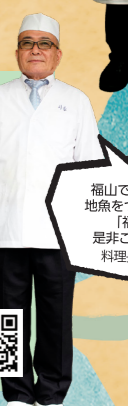
〒729-0416
広島県三原市本郷町善入寺64-31
広島空港ビル2F
【営業時間】
8:00~21:00
TEL: 0848-86-8330



ねぶと唐揚げ
福山でしか食べられない「ねぶと」。骨まで食べて美味しい魚の旨みを塩味で引き立てます。

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・儀式料理をご用意しております。

〒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