# 西洋料理堪能MAP

広島県は千年以上前から日本三大牛市場のひとつとして栄えた土地として知られています。昔から肥沃な水田で収穫された稲わらなどをたっぷり与え、生産者の方々が手間ひまをかけて大切に育ててきたのが広島県産の和牛です。比婆牛や神石牛、広島牛の他にも広島県には全国に誇る和牛の銘柄が存在します、広島和牛の様々なおいしさを、趣向を凝らした西洋料理の名店で是非ご堪能ください。

おいしい！広島 A Taste of HIROSHIMA

## 1 Hiroshima Castle

広島和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
チーズとナッツのグラチネ
紙風パセリのトライル

鉄鈴開発込んだホホ肉のとろけるような食感と濃厚な味わいがフレッシュな野菜と相まって、口の中で楽しく引き上げていただける一品です。

## 2 桜下亭

伝統的な日本庭園とフレンチが融合する空間です。
そのギャップを楽しみながら、総合芸術としてのお食事の時間を満喫してください。

シェフ　川根 晴男

〒731-0136
広島県広島市安佐南区長束西3丁目9-17
[営業時間]
ランチ　/11:30~13:30(L.O.)
ディナー/18:00~20:30(L.O.)
定休日:木曜日
TEL:082-239-1000

## 9 み乃家

広島の豚一本で勝負しています。
"豚ってイイな。"そう言ってもらえるお店です。
今回は広島和牛の魅力を引き出すメニューに仕上げました。

シェフ　高谷 良佑

〒733-0003
広島県広島市西区三滝町 2-3-26
[営業時間]
ランチ　/12:00~15:00
ディナー/17:30~22:00
定休日：不定休
TEL:082-237-2777

広島牛ムースのヴェアヴーズ風

広島牛をムースにして内側ごさと、ふわふわした食感を合わせ持つ、みつ家らしい一品に仕上げました。添えた藤のバラミの旨みと地産のお野菜と一緒に楽しくお召し上がりください。

## Éditer（エディター）

北広島町

北広島町のオーベルジュです。
日帰りも良いですが、自然に優れるこの場所でお食事のあと一晩ゆっくりしてみてください。

シェフ　永野 大介

〒731-1713
広島県北広島町新宮 10636-1
[営業時間]
ランチ　/12:00 - 15:00
（最終入店 13:30）
ディナー/17:30 - 23:00
（最終入店 19:30）
定休日：不定休
TEL:0826-85-0770

広島牛モモ肉と北広島町産お野菜ポトフ仕立て

スープに使ったコンソメにも牛肉を使っています。牛肉を引きたてるスープと北広島町産のお野菜の旨みをお楽しみください。

## 1 La・sette（ラ・セッテ）

イタリア料理

コンセプトは我が家のおもてなし。
自宅で食事をするように
リラックスしながら地産地消で
体にやさしい料理を
召し上がってください。

オーナーシェフ　北村 英紀

〒730-0803
広島市中区広瀬北町 2-28-1
[営業時間]
ランチ　/11:30~15:00(L.O.14:00)
ディナー/18:00~22:00(L.O.20:00)
定休日：月曜日・第2、第4火曜日
（祝日の場合は翌日）
TEL：082-297-1207

広島和牛パセリと広島和牛のラグィオリ

※仕入れ状況により"三良坂産仔牛ブラウンスイス"を使用します。

和牛パセリの香りと広島和牛の旨みのハーモニーを味わってください。

## 10 鉄板焼なにわ

リーガロイヤルホテル

落ち着いた雰囲気の店内で、
シェフの手さばきとともに、
目と音と香り、五感で味わう
鉄板焼の醍醐味をお楽しみください。
ステーキや魚介類はもちろん、
旬や地元の食材に注目してシェフが厳選する
上質の素材を、熟練の技でご提供いたします。

シェフ　岡田 孝英

〒730-0011
広島県広島市中区基町 6-78
リーガロイヤルホテル広島 6F
[営業時間]
ランチ　/11:30~14:30
(L.O.14:00)
ディナー/17:30~21:00
(L.O.20:00)
定休日：無休
TEL:082-228-6762

オマール海老と広島牛コース

ステーキは、深いコクと香りが高級が特長の広島牛をお召しあがりいただきます。オマール海老は、食感が楽しめる食感のあわび焼と一緒に、全ての料理に広島県産食材を取り入れたコースです。

## 11 ル・トリスケル

樹齢の２階にひっそり佇む
隠れ家的フレンチ
料理は愛！

オーナーシェフ　勇崎 元浩

〒730-0016
広島県広島市中区幟町 5-17
第3神川ビル 2 F
[営業時間]
ランチ　/11:45~15:00
ディナー/18:00~22:00
定休日：日曜日
TEL:082-511-5031

比婆牛のテリーヌ

比婆牛テマキを特製をかけて炊きあげ、テリーヌに仕立て、広島県産の黒のエスプーマと組み合わせました。最高の比婆牛を感じてください。

溶岩プレートで焼く
広島牛100%
手ごねハンバーグ

広島牛の様々な部位を合わせたミンチを使った手ごねハンバーグは柔らかな舌触りの中にかぎる噛むほど旨味があふれる仕上がりです。

## 3 Plaisir（プレジール）

café restaurant bar

おひとりさまからカップル、
グループまで、どなたでも
気軽に楽しんでいただける お店づくりを目指し、
フレンチをカジュアルにアレンジしたお料理と
豊富なドリンクメニュー、
カフェメニューをご用意しています。

シェフ　前岡 功二

〒730-0036
広島県広島市中区袋町 4-1 2F
[営業時間]
18:00~26:00
定休日：月曜日
TEL:080-4556-8866

広島牛ブリスケット（肩バラ肉）の赤ワイン煮込み
広島かぶのソテー添え

煮込みにつたどりな脂の旨みと、ワインの酸味やせみの組み合わせを楽しんでください。冬が旬のかぶのソテーとマッシュポテトが食感のアクセントです。

## 7 Bonjour Plus（ボンジュールプリュ）

広島ワシントンホテル

農家さんから直接買い付けた野菜や
広島の食材にこだわったメニューを
提供しています。
宿泊以外の方もご利用いただけるので、
どなたでも朝からビュッフェで
広島をたっぷり味わっていただけます。

料理長　中 智之

〒730-0034
広島県広島市中区新天地 2-7
[営業時間]
6:30~10:00(L.O. 9:45)
定休日：無休
TEL：082-553-2222

## 5 ラ・ダム・ヒロ（La Dam Hiro）

西洋厨房

街の隠れ家的な空間で、ゆっくりと
落ち着いてお食事を楽しんでいただけます。
どんなシーンでも肩肘張らず、
気軽にお立ち寄りいただける
イタリアンのお店です。

シェフ　柳田 健吾

〒730-0034
広島県広島市中区新天地 1-24
中央通寄番館ビル4F
[営業時間]
ランチ　/11:00~15:00 (L.O. 14:30)
ディナー/17:30~23:00 (L.O. 22:00)
定休日：火曜日
TEL:082-246-8830

広島県産黒毛和牛ザブトンのタリアータ

イタリアの古典的料理のタリアータ。厳度抜群のお肉に絶妙な火入れをし、肉そのものの旨みを味わっていただくサラダ仕立ての一品です。

## 6 中土（NAKADO）

広島の食材を使って、
つくったことのない料理に
チャレンジしています。

オーナーシェフ　中土 征爾

〒730-0033
広島県広島市中区堀川町 4-18
胡子 GRIT 5F
[営業時間]
ランチ　/12:00~
ディナー/18:00~
定休日：不定休
TEL:080-5819-8148

## 三原市 広島エアポートホテル RESTAURANT ACERO（レストラン アチェロ）

広島県産の食材にもこだわりをもち、
季節の食材を使った
ビッフェスタイルのレストランです。

総料理長　大田 豊

〒729-0416
広島県三原市本郷町善入寺 64-25
広島エアポートホテル
[営業時間]
ランチ　/11:30~14:30(L.O.14:00)
定休日：なし
TEL:0848-60-8188
※本メニューは平日限定です。

広島和牛のモモ肉と小じゃがのロティ
三津湾の牡蠣、ベルギーエシャロットとともに

広島和牛と姫（じゃがいも）と海（牡蠣）を楽しめる相乗効果、味わいうま味成分の融合がポイント。

## 福山市 LE MIROIR（ル・ミロワール）

福山は広島だけでなく、
岡山の文化も入り混じる場所です。
地元食材を大事にしながら、
文化や価値観の交流も感じてもらえる、
ここでしか味わえない料理で
お待ちしています。

料理人　中山 孝紘

〒720-0045
広島県福山市宝町 3-20 ダイアパレス宝町 1F
[営業時間]
ランチ　/12:00~15:00(L.O.13:30)
ディナー/18:00~22:00(L.O.20:00)
定休日：月曜日・火曜日
TEL：084-922-5822

広島和牛タンのたっぷり赤ワイン煮込み

箸でも柔らかく切れるほど長時間牛タンを煮込んだ一品です。赤ワインとデミグラスソースのコクを季節のお野菜と一緒に楽しんでください。

おたふくソース入り
広島牛すじカレー

お店で調合したオリジナルスパイスとお好みソースのコクが味の決め手。牛すじの旨みと県産エリンギの食感を楽しんでいただける一味違ったカレーです。

広島和牛のブリスケット
赤ワイン煮込み

広島和牛のならではのあっさりとしたコクみ（ブリスケ）の脂の味わいを生かし、たっぷりの赤ワイン、野菜と一緒に長時間煮込みました。牛肉の旨みのゆに、ほのかな腐味と香りが引き立ちます。

## 8 hiroto

海外や県外のお客様に
ご満足いただける、
広島でも選りすぐりの
瀬戸内の食材をメインに扱っています。

オーナーシェフ　廣戸 良幸

〒730-0043
広島県広島市中区富士見町 4-17
[営業時間]
ディナー/18:00~24:00
定休日：月曜日
※月曜祝日の場合は火曜日
TEL:050-5493-2488

紳山牛ロースのグリル

短時間・超高音で焼くことで、肉にー気に火が入り、ジューシーに仕上がります。

## 4 Lapin（ラ・パン）

酒菜食

テーブルにお客をご用意したのは、
気取らずフレンチを楽しんでいただくという
コンセプトから。
ワインと料理をお客様のスタイルで
楽しんでください。

オーナーシェフ　小坂 和之

〒730-0033
広島県広島市中区堀川町 1-25
岡辺ビル 1F
[営業時間]
18:00~26:00(L.0.25:00)
定休日：日曜日
TEL：082-247-5587

比婆牛のステーク・アッシェ
～サゴタニ牧場さんの牛乳をつかってつくったフロマージュブランと柑橘のソース、つばさ農園さんのレモングラスの香りを移したオイル、やまのまんなかだまんのマイクロベビーリーフのサラダを添えて～

さっと火を入れて肉のレア感を活かせる料理として最適なステーク・アッシェで比婆牛の特徴である赤身の旨みを生かしました。

## 甘日市市 ホテル宮島別荘 島旨PAN

料理のプロデュースは、
『アル・ケッチァーノ』の奥田政行シェフと
石岡料理長が行っています。
ここでしか味わえない
宮島別荘料理をご堪能下さい。

料理長　石岡 秀樹

〒739-0588
広島県廿日市市宮島町 1165
[営業時間]
9:00~17:00
（季節によって変動あり）
定休日：不定休
TEL:0829-70-9002

比婆牛と広島産里芋とキノコのキッシュ
宮島ハチミツ添え

比婆牛のミンチをボルト酒で香りつけしたものと、広島産の里芋とキノコ、ゴルゴンゾーラチーズと一緒に焼き上げたキッシュには仕上げに宮島ハチミツとブラックペッパーで風味付けしています。比婆牛の少ない赤身と野菜、ゴルゴンゾーラがーつになり、宮島ハチミツとブラックペッパーがアクセントになっています。

## 甘日市市 Les Clos（宮島レ・クロ）

築100年を超える邸宅を
リノベーションしたこだわりの
レストラン&カフェ。
趣向を凝らしたメニューをご用意して
お待ちしております。

シェフ　黒越 勇

〒739-0588
広島県廿日市市宮島町 527-1
[営業時間]
ランチ　/11:30~15:00(L.O.14:00)
ディナー/17:00~21:00(L.O.20:00)
定休日：不定休、年末・年初休休あり
TEL：0829-30-7196

Hiroshima Station

MAZDA Zoom-Zoom Stadium

Hiroshima MOCA

Hiroshima Peace Memorial Park

Atomic Bomb Dome

Hiroshima GATE PARK