おいしい!
広島
A Taste of HIROSHIMA

比婆牛
プレミアム
グルメガイド

広島の山の幸を味わう

2026 Autumn Edition

たたらの記憶、はじまりの和牛

比婆牛
HIBAGYU

食べて当たる！
プレゼントキャンペーン開催中！

対象店舗で比婆牛料理を食べて豪華商品を当てよう！

開催期間　2026年11月1日～12月31日



詳細は
裏面を
チェック！

食べて当たる！
プレゼントキャンペーン

応募期間：2026年11月1日～2026年12月31日

1万円相当の豪華商品

抽選で10名様に当たる！



プレゼント応募方法

1分で応募完了！

応募フォームはこちら

STEP 1 左のQRコードを読み込む

STEP 2 飲食したお店と応募コードを入力する

応募コード 014164

STEP 3 アンケートに答えて応募完了！

発行元:広島県農林水産局畜産課 広島和牛ブランド構築事業事務局/問い合わせ先:082-513-3598（広島県農林水産局畜産課）

目次

01　比婆牛とは　・・・



HISTORY

広島に息づく、和牛の源流
比婆牛とは

江戸時代後期、日本の鉄づくりの中心地として栄えた中国山地。
砂鉄と木炭から、日本刀の鋼も生み出す「たたら」を、険しい山道で荷を運ぶ牛たちが支えていました。強い足腰を持つ牛を、人々は選び、その血を継いできました。

1843 年に生まれた「岩倉蔓」は、日本最古の蔓牛の一つ。神戸ビーフの源流・但馬牛と並ぶ歴史ある血統を、比婆牛はいまも受け継いでいます。

1900 年、日本初の国立種牛牧場が開設された広島は、全国の近代的な和牛改良の原点となりました。

その歴史と血統を受け継ぐ比婆牛は、
2023 年の G7 広島サミットで、世界の首脳を迎える一皿に選ばれ、振る舞われました。



TASTE

赤身の香ばしさと、
脂の甘い香り。

たたら製鉄の山仕事を支えた役牛の血統を、今に受け継ぐ比婆牛。

その赤身には、持久力を支える筋肉に多いミオグロビンが豊富に含まれています。焼けば香ばしく、噛むほどに深い旨みとコクが広がります。

なめらかにほどける脂は、軽やかな口どけと、和牛ならではの甘い香り。



赤身と脂、二つの香りが重なり合う。
それが、比婆牛の芳醇な味わいです。
その豊かな余韻を、この店の一皿で。

比婆牛

HIBAGYU

たたらの記憶、はじまりの和牛

The memory of tatara. The origins of Wagyu.

広島の緑深い山あい。
かつて鉄を運んだ轍の先に、江戸の昔から絶えることなく
和牛を育むその地がある。
冷涼な風土と代々の丹精が磨いた味わいは
芳醇な香りを湛え、舌の上でほどけていく。
この地で守り抜かれた日本最古の血統は
これからも確かに続いていく。

広島・庄原　比婆牛

GI 登録について

「比婆牛」地理的表示保護制度（GI）登録



比婆牛は令和元年、広島県で初めて地理的表示保護制度（GI）に登録されました。中四国では初の和牛肉登録で、全国でも10件目。国によるブランド保護により、不正を防ぎ、より安心できる地域ブランドとして信頼を高めています。

［地理的表示保護制度（GI）とは］農林水産物・食品等の名称で、その名称から当該産品の産地を特定でき、産品の品質等の確立した特性が当該産地と結び付いていることを特定できる名称の表示。

ブランド化への取り組み

料理人と生産者が一丸となり、比婆牛の魅力発信に取り組んでいます。





料理人が産地を訪れ、生産者との交流を通じて比婆牛のテロワールやこだわりの育て方を学ぶとともに、その特徴を活かした料理を探求しています。またグルメフェアの開催や情報発信を通じて、比婆牛の魅力を多くの方に伝えています。生産現場や取り組みの様子は、下記のブランドサイト・公式SNS・紹介動画からご覧ください。

詳しい情報は
こちらをチェック!

比婆牛
ブランドサイト

広島和牛
Instagram

比婆牛
紹介動画



比婆牛堪能グルメフェア
参加店舗紹介

洋 食

avenir town MIRAINO-MACHI P09
YPSILON ・・・・・・・・・P09
桜下亭 ・・・・・・・・・・P10
牡蠣と肉と酒 MURO ・・・P10
gruta・・・・・・・・・・・P11
Shimalabo Bis・・・・・・P11
Shimalabo 本店 ・・・・・P12
肉処 粋 ・・・・・・・・・・P12
宮島 Les Clos ・・・・・・P13
リュニベル ・・・・・・・・P13
Le Triskel ・・・・・・・・P14
ル・ブラン 寺口 ・・・・・P14
Le Miroir ・・・・・・・・P15

日本料理・鮨

稲荼 ・・・・・・・・・・・P15
懐石わたなべ ・・・・・・・P16
かき船かなわ・・・・・・・ P16
正弁丹吾 ・・・・・・・・・P17
肉割烹まさ垚・・・・・・・ P17
日本料理 魚池 ・・・・・・ P18
日本料理 喜多丘 ・・・・・ P18
日本料理 髙山 ・・・・・・ P19
白鷹・・・・・・・・・・・・ P19
広島 なだ万 ・・・・・・・ P20
天扇・・・・・・・・・・・・ P20

ホテル

鉄板焼 愛宕・・・・・・・・P22
オールデイダイニング フリュティエ P22
ANA クラウンプラザホテル広島 宴会P23
ステーキ & シーフード ボストン P23
ホテル宮島別荘 SHiMA CLASSiC P24
ホテル宮島別荘 島旨 PAN・P24



洋　食

avenir town MIRAINO-MACHI

アブニールタウン ミライノマチ

比婆牛モモ肉のサブレ

庄原産セミドライトマトのサブレに、里芋と庄原産チーズのピューレ、低温調理した比婆牛モモ肉を重ねました。サクッとした食感と肉の深い旨みが調和する一皿です。

オーナーシェフ　水橋 聰からの一言



こだわりの創作料理でお待ちしております。比婆牛のふるさと・庄原市にお越しの際は、ぜひお立ち寄りください！



お店の情報

「人と人との繋がりを大切に、笑顔あふれる町に」をコンセプトに、比婆牛をはじめ、庄原市ならではの旬の食材を使用した創作料理を展開しております。

庄原市総領町下領家1-3

0824-88-3051



洋　食

YPSILON

イプシロン

比婆牛イチボ ミラノ風カツレツ

比婆牛の希少部位・イチボに、パルミジャーノ入りのパン粉をまとわせて軽やかに揚げたミラノ風カツレツ。サクッと香ばしい衣と柔らかな肉に、チーズの豊かな風味が調和します。

オーナーシェフ　白木 祐次からの一言



比婆牛の魅力を本場イタリアで培った技法でお届けします。当店でしか味わえない一品をご賞味ください。



お店の情報

イタリアの風土や文化を大切に、広島の食材で現地の雰囲気を再現。イタリアでの経験や知識を活かし、深い愛情を込めてお店づくりを行っています。

広島市中区十日市町2丁目9-25

082-231-8007



洋　食

桜下亭

オウカテイ

比婆牛ロース焼きしゃぶ カルバドスグリーンペッパーソース

比婆牛のロース肉を香ばしく炙り、ペッパーとりんごのブランデーを使った爽やかなソースを合わせました。栗やりんご、山芋など、彩り豊かな旬の野菜とともにお楽しみください。

シェフ　川根 靖男からの一言



伝統的な日本庭園とフレンチが織りなす非日常の空間で、心ゆくまでお料理をお楽しみください。



● お店の情報

伝統ある空間に、季節感あふれる料理とさまざまなアートでおもてなし。静かな佇まいの中、日頃の喧騒を忘れ、心の故郷を感じていただける「桜下亭」であり続けます。

広島市安佐南区長束西3丁目9-17
082-239-1000



洋　食

牡蠣と肉と酒 MURO

カキトニクトサケ ムロ

比婆牛モモの槍焼きステーキ

赤身の旨みが際立つモモ肉を、風味豊かなステーキに仕上げました。噛むほどに広がる濃厚な味わいを、県産野菜とともに、塩コショウでシンプルにご堪能ください。

オーナー　小野 敏史からの一言



ここに来れば、広島の美味しいものをすべて食べることができるお店です。



● お店の情報

生牡蠣や瀬戸内の海の幸、貴重な「比婆牛」をはじめとする肉料理、広島の日本酒など「地産多消」で地元の食材を中心に堪能できます。

広島市中区三川町10-13
080-9690-2262



洋　食

gruta
グルタ

前バラ肉のペポーゾ

比婆牛の前バラ肉を塊のままじっくり煮込み、ほろりとほどける柔らかさに。上質な脂の旨みと赤ワイン、胡椒の香りが調和する、奥深い味わいの一皿です。

オーナーシェフ　鶴田 直也からの一言



比婆牛の魅力をぜひお楽しみください。



● お店の情報

広島県産を中心に旬の食材を活かしたイタリアンをコースでご提供。デートや記念日にも相応しい本格派でありながら、気負わずに過ごせるのがgrutaの魅力です。

広島市西区古江新町6-4
082-275-6330



洋　食

Shimalabo Bis
シマラボ ビス

比婆牛のビーフストロガノフ

比婆牛を玉ねぎやきのこと炒め、赤ワインとフォン・ド・ヴォーで煮込んだビーフストロガノフ。サワークリームの酸味と濃厚なソースがバターライスに絡む一品です。

オーナーシェフ　島村 光徳からの一言



比婆牛は広島の空気や水を感じます。香りや風味がとにかくしっくりくるんです。



● お店の情報

シマラボのお料理は“素材ありき”の自然と同化したお料理です。“カラダ”と“ココロ”に有益な自然派フランス料理の本日のメニューをコース仕立てで提供いたします。

広島市中区胡町6-26 福屋八丁堀本店9階
082-207-2511



洋　食

Shimalabo 本店

シマラボ ホンテン

比婆牛ランプのロースト ポトフ風

旨み豊かな比婆牛のランプ肉をじっくりローストし、香り高いコンソメのあんをまとわせた一皿。仕上げにまろやかなゲランドの塩を添え、赤身のコクと柔らかな食感を引き立てます。

オーナーシェフ　島村 光徳からの一言



比婆牛は、広島の空気や水のような感覚で、香りとか風味がしっくりくるんです。



● お店の情報

シマラボのお料理は“素材ありき”の自然と同化したお料理です。“カラダ”と“ココロ”に有益な自然派フランス料理の本日のメニューをコース仕立てで提供いたします。

広島市中区上八丁堀4-1 アーバンビューグランドタワー12階
082-511-1618



洋　食

肉処 粋

ニクドコロ スイ

比婆牛のステーキ御膳

比婆牛ならではの赤身の深い旨みと、口どけがよく上品な脂の甘みを楽しめるステーキ御膳。表面は香ばしく、中はしっとりと焼き上げ、肉本来の味わいを引き出しました。

料理長　河戸 宏之からの一言



宮島に来られた広島の方はもちろん、旅行者の方に広島牛の良さを知っていただけるよう、美味しい料理を作っていきます。



● お店の情報

宮島で広島牛のおいしさをお届けしたい。当店では広島牛だけを使った肉料理をご用意しています。ステーキやローストビーフ丼など、旅の思い出に残る味をお楽しみください。

廿日市市宮島町821
070-7401-1129



洋　食

宮島Les Clos

ミヤジマ レ･クロ

比婆牛シンタマのタリアータ

比婆牛のシンタマを低温でじっくりローストし、芳醇な赤ワインソースと旬の野菜を添えた一皿。柔らかな口当たりと、赤身の豊かな旨み、深い香りをご堪能ください。

オーナーシェフ　黒越 勇からの一言



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。



● お店の情報

築100年を超える邸宅をリノベーションしたレストラン&カフェです。国内外の人々が訪れる宮島で、日本の伝統と西洋のモダンが融合する空気感をそのまま残しています。

廿日市市宮島町527-1
0829-30-7196



洋　食

リュニベル

リュニベル

比婆牛ヒレのグリル

比婆牛のヒレ肉をじっくり火入れし、旨みを凝縮。広島県産の旬野菜と、比婆牛の出汁と赤ワインを煮詰めたソースが織りなす、素材の魅力を堪能できる一皿です。

オーナーシェフ　今井 良からの一言



フレンチの概念を覆す、体に優しく心も喜ぶニース料理をご堪能ください!



● お店の情報

2016年オープン。全国紙で「広島ガストロノミーの衝撃」と紹介された、1日2組限定&完全予約制のカウンターフレンチです。

広島市中区東白島町7-3
082-576-7239



洋　食

Le Triskel

ル･トリスケル

比婆牛と キャヴィア･ド･オーベルジーヌ

比婆牛イチボに焼きナスを詰めて巻きました。フレッシュな玉ねぎソースでお楽しみください。比婆牛の旨みと野菜の甘みが重なり合い、旬の県内野菜とともに広がる美味しさは無限大です。

オーナーシェフ　勇崎 元浩からの一言



最高の比婆牛を感じてください。



● お店の情報

幟町の2階にひっそり佇む隠れ家的フレンチ。料理は愛!

広島市中区幟町5-17
082-511-5031



洋　食

ル･ブラン 寺口

ル･ブラン テラグチ

比婆牛イチボのロースト ポワヴラードソース

赤身の旨みとほどよいサシが魅力の比婆牛イチボを、しっとりとロースト。黒胡椒を効かせたポワヴラードソースが、肉本来の旨みと脂のコクを引き立てます。

オーナーシェフ　寺口 正章からの一言



県産食材を積極的に取り入れながら、記憶に残るフレンチレストランを目指してまいります。



● お店の情報

フレンチレストラン「ル･ブラン テラグチ」は広島県内の食材を中心に、厳選素材で他店では味わえない創意工夫をしたお料理をご提供いたします。

広島市中区幟町10-11 サンライト幟2階
082-962-2808



洋　食

Le Miroir

ル･ミロワール

比婆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

比婆牛に三津湾産の牡蠣、ベルギー産エシャロットを合わせた一品。比婆牛と畑、海の食材が織りなす旨みと、融合する味わいの妙をお楽しみください。

オーナーシェフ　中山 孝雄からの一言



肉本来の味が楽しめるモモ肉で比婆牛をご堪能ください。



● お店の情報

広島と岡山の文化が入り混じる福山。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。

福山市宝町3-20 ダイアパレス宝町1階
084-922-5822



日本料理

稲茶

イナサ

比婆牛とフォアグラの醤油ステーキ

比婆牛の上質な旨みとフォアグラの濃厚なコクが重なり合い、口の中でとろけるような一体感を生み出します。香り高く、余韻まで贅沢に広がる比婆牛の味わいをお楽しみください。

料理長　下原 一晃からの一言



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！



● お店の情報

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楽しんでいただけます。

広島市中区鉄砲町7-13
082-212-1730



日本料理

懐石わたなべ

カイセキワタナベ

比婆牛のサラダリーフ巻きすき焼き

比婆牛の肩ロースやウデを薄切りにし、庄原市の学生が育てた新鮮なサラダリーフで包むすき焼き。削り節と昆布の繊細な出汁が上質な脂の旨みを引き立てます。

亭主　渡邉 英雄からの一言



融点が低く旨みのある比婆牛の味わいをお楽しみください。



● お店の情報

懐石わたなべは、茶懐石のおもてなしを基に、旬の頃・素材の力を活かした季節のお料理を吟味した設えでご堪能いただいております。

広島市中区土橋町6-14

082-503-7228



日本料理

かき船かなわ

カキフネ カナワ

比婆牛のすき焼き

赤身の深い旨みと上品な脂の甘みが魅力の比婆牛を、職人仕込みの特製割り下でじっくり煮込みました。旬の野菜や豆腐とともに、奥深い味わいをお楽しみください。

総料理長　戸田 豊からの一言



比婆牛の赤身の深い旨みと上品な脂の甘みを、心ゆくまでご堪能ください。



● お店の情報

清浄海域で成育した、自社のカキ筏で採れた自慢の牡蠣を楽しんでいただけるお店です。

広島市中区大手町1丁目地先

082-241-7416



日本料理

正弁丹吾

ショウベンタンゴ

比婆牛ヒレ肉ステーキ

比婆牛ヒレ肉を丁寧に火入れし、香ばしく焼き上げた一品。上質な旨みととろけるような柔らかさを引き出し、当店自慢の特製ステーキだれとともにご堪能ください。

料理長　田中 登からの一言



昭和35年創業。伝統の味を受け継ぎながら、新たな挑戦を続けています。旬の海や山の幸をご堪能ください。



● お店の情報

ふぐ・牡蠣・瀬戸内の海、山の幸を一年中提供しています。店内に生け簀があり、新鮮な活魚をお客様にご提供しています。

広島市中区三川町10-26
082-248-0672



日本料理

肉割烹まさ岳

ニクカッポウ マサキ

比婆牛のロースと雲子の柚釜蒸し

旬の柚子を器に、比婆牛のロースと鱈の白子を詰めて蒸し上げた一品。柚子の爽やかな香りと、白子の濃厚な旨み、比婆牛のコクが調和する、冬にぴったりの味わいです。

店主　平賀 正樹からの一言



比婆牛は歴史ある血統で希少性が高く、どの個体も品質が高い魅力的な牛肉です。
ぜひ一度ご賞味ください。



● お店の情報

和牛にこだわった懐石料理のお店です。ご来店いただいたお客様に和牛の食べ方の発見があるようなご提案をいたします。

広島市南区段原1丁目6-9
082-569-5553



日本料理

日本料理 魚池

ニホンリョウリ ウオイケ

比婆牛の和風ステーキ

絶妙な火入れで焼き上げた比婆牛を、魚池秘伝の和風ソースで仕上げました。比婆牛本来の旨みと、ソースのまろやかなコクが調和する一皿をお楽しみください。

店主　池田 将訓からの一言



瀬戸内さかなや比婆牛など、魅力的な広島食材をご堪能ください。



● お店の情報

広島の西の玄関、大竹市。この地で創業74年、少し足を伸ばしてお越しください。

大竹市西栄3丁目2-17
0827-52-2511



日本料理

日本料理 喜多丘

ニホンリョウリ キタオカ

比婆牛の祇園パセリカツ

比婆牛の細切れ肉を重ねたミルフィーユカツ。祇園パセリを混ぜ込んだ衣を香ばしく揚げ、まろやかな豆乳ソースで仕上げました。

料理長　北岡 三千男からの一言



比婆牛と広島の食材の組み合わせを色々なお店でお楽しみください。



● お店の情報

瀬戸内さかなや比婆牛をはじめとした厳選された広島の食材を中心に使った懐石料理をご提供しています。

広島市東区牛田本町3-2-20
082-227-6166



日本料理

日本料理 髙山

ニホンリョウリ タカヤマ

比婆牛の美酒鍋

日本酒でとった美酒鍋の出汁で比婆牛ロースを炊き上げました。その出汁に比婆牛の上質な脂がとろりと溶け出し、思わず最後まで飲み干したくなる味わいです。

料理長　高山 和典からの一言



比婆牛の上質な脂は口溶けがよく、もたれません。日本酒の出汁と合わさった旨みを味わってください。



お店の情報

当店はあらかじめのご予約のみでお任せ料理のみになります。その日に使う量だけ毎日仕入れますのでいつも新鮮な食材だけを使用しています。

広島市中区胡町2-17
082-545-7717



日本料理

白鷹

ハクタカ

比婆牛の味噌すき焼き

柔らかな比婆牛ヒレを香ばしい特製味噌だれで仕立てたすき焼き。まろやかな味噌のコクと、比婆牛の濃厚で上品な旨みが調和する、贅沢な味わいをご堪能ください。

料理長　今岡 貴志からの一言



瀬戸内の四季折々の食材を活かしながら、新たな趣向を凝らした当店ならではの逸品を、ご堪能ください。



お店の情報

創業65年。生ウニほうれん草発祥の地として知られる、歴史ある流川に佇む、最も古いカウンター割烹のお店です。

広島市中区堀川町1-14 第一レックスビル 1階
082-241-0927



日本料理

広島 なだ万

ヒロシマ ナダマン

一本だし巻き玉子と比婆牛の釜炊きご飯

牛肉や米、卵、お好み焼きソース、レモンまで、すべて広島県産の食材を使用。素材の持ち味を生かした、広島のおいしさがぎゅっと詰まった一品を、ぜひご賞味ください。

調理長　松木 鉄也からの一言



「心に残るおもてなし」を信条に、探究心を持ってお客様に喜んでいただける料理づくりに取り組んでいます。



● お店の情報

瀬戸内海を一望できる開放感あふれる店内に、テーブル席と、ご接待や大切な方とのお食事におすすめの個室をご用意。最良のひとときをお過ごしくださいませ。

広島市南区元宇品町23-1 グランドプリンスホテル広島 20階
082-250-4700



鮨

天扇

テンセン

比婆牛ミスジの握り鮨

比婆牛のミスジを香ばしく炙り、握り鮨に仕立てました。赤身の濃厚な旨みと、きめ細かな脂の上品な甘みが、シャリと調和し、口いっぱいに広がります。

店主　中洲 毅志からの一言



宮島の風情とともに、瀬戸内の旬魚と比婆牛を味わう。天扇で、上質なひとときを。



● お店の情報

宮島の路地に店を構え、瀬戸内の旬魚を中心に、米や山葵、日本酒も広島県産にこだわっています。坪庭を望む空間で、鮨と地酒をゆっくりお楽しみください。

廿日市市宮島町810-1
0829-44-1233





ホテルで味わう
至高の比婆牛





ホテル

鉄板焼 愛宕

テッパンヤキ アタゴ

比婆牛サーロインの鉄板焼

ほどよいサシと赤身の豊かな旨みが特徴の比婆牛サーロイン。鉄板でお好みの焼き加減に仕上げた、焼きたてのステーキをご堪能ください。

料理長　箕浦 孝からの一言



比婆牛や瀬戸内の魚介、野菜を通して、広島の豊かな味わいをお届けいたします。



● お店の情報

愛宕のコンセプトは、鉄板を前に目でも楽しめる料理を提供すること。シェフの技や調理中の変化を眺めながら、熱々の一皿を楽しむのが醍醐味です。

広島市中区中町7-20 ANAクラウンプラザホテル広島 別棟1階
082-241-1111（音声ガイダンス）



ホテル

オールデイダイニング フリュティエ

オールデイダイニング フリュティエ

比婆牛のサーロインステーキ トリュフ入り茸のデュクセルと野菜の取り合せ

和牛ならではの脂の旨みと、バランスの取れた赤身の味わいが魅力の比婆牛。お好みの焼き加減で、広島県産の野菜とともにお楽しみください。

料理長　森川 幸夫からの一言



幅広い世代に親しまれるレストラン。お子様からご年配の方まで笑顔になれる多彩な料理をご用意しています。



● お店の情報

開放感のある店内には柔らかな日差しが差し込み、1日を明るくスタートさせてくれます。シェフのアレンジが光る旬の美味をどうぞ。

広島市中区中町7-20 ANAクラウンプラザホテル広島 1階
082-241-1111（音声ガイダンス）



ホテル

ANAクラウンプラザホテル広島 宴会

エーエヌエークラウンプラザホテルヒロシマ エンカイ

比婆牛と瀬戸内コース

瀬戸内の豊かな海と大地が育む食材を厳選し、料理人の技と創意工夫でその魅力を最大限に引き出しました。広島の食文化と瀬戸内ならではのおいしさを、心ゆくまでご堪能ください。

総料理長　田中 智からの一言



洗練された空間で、こだわりの料理と上質なおもてなしを。心満たされる特別なひとときをお過ごしください。



● お店の情報

大中小14室の宴会場をご用意しております。大人数のパーティーから少人数の会食まで、多彩なシーンに寄り添う、上質な宴の空間です。

広島市中区中町7-20 ANAクラウンプラザホテル広島
082-241-1111（音声ガイダンス）



ホテル

ステーキ&シーフード ボストン

ステーキ アンド シーフード ボストン

比婆牛ロース ハーブムースリーヌ クレピネットファルシ トリュフソース

比婆牛ロースにハーブのムースリーヌを重ね、豚の網脂で包み旨みを閉じ込めた一皿。トリュフソースが肉の味わいを引き立てます。

料理長　稲山 裕二からの一言



比婆牛の旨みを、グランドプリンスホテル広島でしか体験できない瀬戸内の情景とともにお楽しみください。



● お店の情報

目の前に広がる瀬戸内海を眺めながら、ステーキや魚介類、地元の食材を取り入れた料理をソムリエセレクトのワインとともにお楽しみいただけます。

広島市南区元宇品町23-1 グランドプリンスホテル広島 22階
082-256-1111



ホテル

ホテル宮島別荘 SHiMA CLASSiC

ホテル ミヤジマベッソウ

比婆牛 女鹿平舞茸を使った アッシパルマンティエ

広島が誇る比婆牛と女鹿平舞茸を使ったフランスの郷土料理。なめらかなポテトピューレに、宮島・中岡農園の旬野菜を添え、広島の山の恵みを表現しました。

料理長　浴岡 洋一からの一言



奥田政行シェフ監修のもと、宮島別荘でしか味わえない料理をご用意しています。ぜひご堪能ください。



● お店の情報

広島産の安心・安全な有機野菜や肉、魚、調味料などを使用。ジャンルにとらわれない宮島別荘ならではの創作料理を、自由なブッフェスタイルでお届けします。

廿日市市宮島町1165 ホテル宮島別荘内1階
0829-70-9002（直）



ホテル

ホテル宮島別荘 島旨PAN

ホテルミヤジマベッソウ シマウマパン

比婆牛を使った ホテルカレーパン

比婆牛の濃厚で上品な脂の甘みをカレーと合わせ、肉汁とスパイスの相乗効果！旨みたっぷりのホテルカレーと卵が絡む至福の味わいが、焙煎大麦生地の香りとともに広がります。

料理長　石岡 秀樹からの一言



宮島の玄関口で、ここでしか味わえない一品をご用意しております。お越しの際は、ぜひお立ち寄りください！



● お店の情報

宮島で「本当に旨いパンを味わってほしい」。その想いから生まれた島旨PAN（しまうまぱん）は、素材を活かした丁寧な生地づくりで、ここだけの味わいを追求しています。

廿日市市宮島町1165 ホテル宮島別荘内1階
0829-70-9002（直）