

松きのこの濃厚なクリームソース、繊細な香りの松チーノで味付け、素材を最大限に生かしている。1階のショップ「mantenere SERA」では、松きのこの天ぷらやロックを販売。

ランチはお得なセットメニュー、ディナーは多彩なアラカルトを用意しているが、おすすめは自社のきのこを使ったスパゲティ！香りの強い松きのこは濃厚なクリームソース、繊細な香りの松チーノで味付け、素材を最大限に生かしている。1階のショップ「mantenere SERA」では、松きのこの天ぷらやロックを販売。



TRATTORIA Pino Kinoko & Nameko
 ☎ 0847-25-5005
 📍 世羅郡世羅町小世良715-4
 ⌚ 11:30 ~ 14:30 (LO.14:00)、
 17:30 ~ 23:00 (LO.22:00)
 ※日曜、祝日は~ 22:00 (LO.21:00)
 🔥 火曜 ※祝日の場合は営業



赤と黄を基調としたカラフルな店内。気兼ねなくワイワイ楽しめる雰囲気！

SERA
 2022.9
 OPEN

「土日曜、祝日限定のランチ」も好評です



フロアマネージャーの古川千晴さん

最先端の冷凍技術を用いた冷凍食品や広島県の産品などを販売する「mantenere SERA」(営業は9:00 ~ 17:00)



主演はきのこ！
 世羅産の個性派
 スパゲティ



松きのこのクリームソーススパゲティ 1672円。平日のランチにはスープとサラダ、土・日曜、祝日のランチにはドリンクが付く

ゆるりと時間が流れる
 離島の食堂へ

今すぐ行きたい！
 ニュースなグルメ店

腸活ごはん1300円。日替わりのおかず8品に、ご飯、味噌汁、ぬか漬けが付く。1日10食限定



新しい
 三原&世羅
 みいつけた！

古き良き日本が、今も残る佐木島に遊びに来てください

オーナーの竹内ひとみさん

2022年にオープンした、個性派グルメ店や心身が癒やされる話題の施設など、気になるスポットに出かけてみよう！



MIHARA
 2022.9
 OPEN

店内には、雰囲気異なる3部屋を用意。14時以降はカフェとして営業



スイーツとコーヒー or 紅茶のセット(ランチ代+500円)。ケーキは5~6種から選べる



心も体も元気になる
 野菜×発酵食のランチ

佐木島の海沿いに、築100年ほどの古民家を再生した食堂がオープンした。店を切り盛りするのは、島の自然と人の温かさに惹かれて移住を決めた福井県出身の竹内ひとみさん。島で採れた旬の野菜を自家製の塩麹や醤油麹、甘酒で味付

けをした発酵食料理のランチを提供する。メニューはその日の野菜を見て決めるそうで、この日は、大根ステーキ、塩麹さんぴら、酒粕トマト煮込みなどが登場。肉や魚は使用していないが、野菜をたっぷり使っているため、ヘルシーなのに満足度が高いのも魅力だ。耳をすませば風や波の音が聞こえる非日常空間へ、船に乗って訪れてみよう。



さぎしまキッチン

☎ 090-3370-4017
 📍 三原市鷺浦町向田野浦4367
 ⌚ 11:00 ~ 17:00 (LO.16:00)
 🔥・水曜
 ※電話の受付時間は13:00 ~ 18:00
 ※ランチはインスタグラムのDMやメールで予約(前日の場合は電話を)