

世羅

夫婦が作り出す
多彩なメニュー

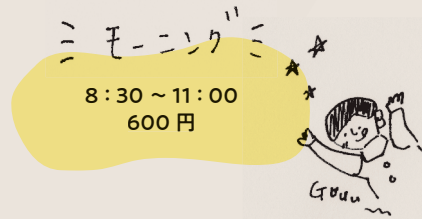
店主の浜田尚則さんと妻の洋子さんが営む、創業45年の珈琲館四季。ツタが絡まった趣きあるレンガ造りの建物に一步入ると、広々としたフロアが広がる。こちらでは、コーヒーなどのドリンクのほか、スパゲティやご飯もの、サンドイッチ、トースト、手作りケーキ、デザートと、幅広いメニューを用意。ゆったり新聞を読んだり、待ち合わせをしたり、打ち合わせ場所や地元の人とのコミュニティの場にもなっている。屋根裏部屋のような2階席もあり、過ごし方はさまざま。

自家焙煎コーヒー豆は「せせらぎ」(朝ブレンド)、「ともしび」(夜ブレンド)など、店主が付けた品名で販売。店内でコーヒーを味わうときは、店主たちが全国の窯元で買求めた、九谷焼や備前焼、萩焼、有田焼などのカップに淹れてくれるのもうれしい。洋子さんお手製のオレンジシフォンケーキはふわふわ食感で、さわやかなオレンジの風味が後を引く。スコーンやパウンドケーキの販売もあるので、土産にもおすすめです。



サービスランチ
890円

前菜付ランチや
おすすめデザートも
人気です



スタッフの
三川彩未さん



1階、2階フロアがあり、
広々とした空間でゆっ
くりくつろげる

世羅町役場のすぐ
近くです。
レンガ造りの建物を目印に



店主の妻の
浜田洋子さん

オレンジシフォンケーキ 300円
ブレンドコーヒー 430円



モーニング
7:30 ~ 11:00
600円~

自家焙煎豆販売
10種類



珈琲館四季

世羅町西上原 92-22
☎ 0847-22-0950
営業 / 7:30 ~ 20:00
休 / 日曜

三原

江戸時代創業の
旅館と共に歩む

江戸時代に創業した星野旅館。併設する軽食・喫茶ホシノと合わせ、現在、4代目となる星野直弘さんが営んでいる。喫茶は星野さんの母が20歳のときに開店し、45年を迎えた。洗練された空気が漂う明るい店内には、朝とランチタイムを中心に地元の人や近くの会社員が多く訪れ、にぎわいをみせる。

この日の「サービスランチ」(890円)は、鶏もも肉のソテー・マスタード風味のトマトソースと、黒鯛のポワレバジルのソース。リーズナブルなのに、肉と魚料理の両方が食べられるとあって大人気。できるだけ地元産の食材を使いたいと、魚は三原市内の鮮魚店から、米は沼田西の農家から仕入れている。時にはお客が旬の新鮮野菜を持って来てくれることも。そんな関係でいられることがうれしいのだと話す。

またソースもすべて手作りするほどの手のかけよう。「これからも手を抜かず、地元の味にこだわって、おいしいと言われるものを提供したいですね」と話す星野さん自慢の料理を、ぜひ味わってほしい。



オリジナルブレンドの豆を挽き、
サイフォンで一杯ずつ淹れる

軽食・喫茶 ホシノ

三原市本郷南 6-21-1 星野旅館
☎ 0848-86-2038
営業 / 8:30 ~ 17:00
(祝日は~16:00)
休 / 日・月曜