



### 天空カフェ

☎ 0848-86-8611

📍 三原市本郷町善入寺倉山10064-196-2

🕒 10:00 ~ 17:00 (LO.16:30)

📌 水曜 ※祝日の場合は翌日



空港を眺めながらくつろげる開放的な店内。壁には、八天堂の創業からの歴史がわかる貴重な写真を展示



### 三原 鉄板で焼いたパンを割ると濃厚クリームがとろ〜り

令和2年12月、八天堂ビレッジ内に工場を併設した新たなカフェがオープン。高台にあり、店内の大きな窓からは広島空港や飛び立つ飛行機を一望できる。看板メニューは、八天堂のくりむパンを使ったフレンチトースト。牛乳と卵のフレンチ液に浸したパンを鉄板で焼き、表面に砂糖をかけバーナーで炙ることでカリッとした食感に。ナイフを入れると、中から自慢のクリームがとろ〜りあふれ出す。定番のメープル&ナッツと、旬の果物を使った月替わりの2種をスタンバイ。くりむパンに合うようにと、宮島の『伊都岐珈琲』にブレンドしてもらったコーヒーも一緒にどうぞ。



ふわふわ  
雲みたい！

綿あめを空に浮かぶ雲に見立てた、天空カフェラテ530円。インパクトあるビジュアルがSNS映えすると評判！マドラーで綿あめを崩し、かき混ぜて飲む



『天空カフェ』の

### フレンチトースト



OYATSU Talk

店長の夏木恭平さん

クロワッサンやバゲットなど、焼きたてのパンも販売しています

フレンチトースト メープル&ナッツ700円。カスタード&生クリームのかくりむパンに、3種のナッツとハニーメープルをトッピング。ドリンクが付くセットは1000円

### 世羅 歴史あるお寺の宿坊で優しい味のぜんざいを

今高野山の参道に静かに佇む、築170年の宿坊を再生したカフェ。天井や欄間をそのまま生かした趣ある空間で、白玉ぜんざいや田舎餅、二色団子などの温かい和スイーツが味わえる。人気の白玉ぜんざいは、世羅産の豆腐やもち粉などで作ったモチモチの白玉団子と、地元の和菓子店『和菓子処大手門』から仕入れる甘さ控えめのあんが特徴。上品で優しい味に心も体もゆりりとほどこけていく。煎茶、ほうじ茶、和紅茶など、豊富にそろってお茶と合わせていただく。広い店内には座敷のほかテーブル席も用意。12〜3月は座敷の席がこたつになるので、ますます長居してしまいそう。

OYATSU Talk

店主の吉宗五十鈴さん



精進おでん、汲み上げゆば膳など、冬限定のランチもおすすです♪

|| tea ||

自然農法で栽培された「Tea Factory Gen」の広島在来煎茶700円。爽やかな香りと渋みが白玉ぜんざいとよく合う。急須で提供されるので二煎、三煎と楽しんで



### 雪月風花 福智院

☎ 090-7286-9418

📍 世羅郡世羅町甲山1158-1

🕒 10:00 ~ 17:00 (LO.16:00)

📌 水曜 ※祝日の場合は営業



白玉ぜんざい440円(ドリンクを注文すると330円)。白玉団子には「重谷豆腐店」の豆腐を使用。朱色の漆器のお椀も素敵♪

『雪月風花 福智院』の

### 白玉ぜんざい



leeeee

あつたか  
おやつ鑑  
温かい食べ物が恋しい季節。  
三原&世羅には、心もお腹も満たされる  
“焼きたて”“揚げたて”“作られたて”  
のおやつがいっぱい！

~~~~~