

「HINANO BAR」の  
ブルーベリーフラッペ  
630円

※テイクアウトは620円

青×白を基調とした  
マリニティストの店内



自然薯スムージー  
(ブルーベリー、バナナ)各550円  
※テイクアウトは各500円

MAP P11-A

世羅  
HINANO BAR

こちらもおススメ



豆皿ランチ1500円



🕒 11:30~14:30 (LO14:00)  
※土曜は11:30~14:30 (LO14:00)  
18:00~23:00 (LO22:30)  
🌧️ 水・日曜

7種+期間限定から選べる  
シャリッと冷たいフラッペ

のどかな風景が広がる  
国道184号線沿いに立  
つ『HINANO BAR』。山奥の  
ビーチハウスをイメージし  
た店内では、地元食材をふ  
んだんに使ったランチや、  
多彩なドリンクが味わえる。  
暑い夏に食べたいのが、氷  
と牛乳、果物などをミキサー  
で混ぜ、ホイップクリーム  
をたっぷりのせたシャリシャ  
リ食感のフラッペ。フレ  
バーは、いちご、キャラメル  
もあるのでお楽しみに♪

まるでミルクセーキ！  
懐かしかわいいかき氷

季節ごとに登場する個性  
豊かなかき氷が話題の『ル  
マーダ』。6〜9月は、三原  
市在住のかき氷愛好家・園田  
美穂さんが監修した「しまた  
まごおり」が目見え。佐木  
島のブランド卵「島たまご」  
で作ったミルクセーキを凍  
らせてから削るかき氷は、優  
しい甘さと、ふわっふわの食  
感が特徴。かき氷の中に卵  
プリンとカラメルソース、ラ  
ムレーズンが隠されている  
ので、食べ飽きることなく最  
後まで楽しめる。1日10食  
限定なので早めの時間に訪  
れるのがベター。4月に発  
売したばかりの、袋をもん  
で作る新感覚のシェイク「ス  
ウィージー」も要チェックだ。

「キッチンルマーダ」の  
しまたまごおり  
800円

🌀



MAP P10-C

三原  
キッチン  
ルマーダ

こちらもおススメ



駅長時タシェフの  
中田耕治さん



🕒 9:00~18:00 (LO17:30)  
📍 第3火曜

スムージー(ブルーベリー)500円



タコタルフィッシュバーガー550円