

お客さん voice!

いろんな店のバスクチーズケーキを食べたが、ここまでとろける食感は初めて。まさに、飲めるバスター!

「古民家カフェ & 宿 むすび」の

古き良き時代の建物に、現代的な家具が見事に調和。美しい庭も見



バスクチーズケーキ 540円

とろける食感に感動必至! 研究を重ねた究極のバスター 須波の海岸沿いに立つ築120年ほどの古民家を、大阪から移住してきた田中夫妻が再生。オープンから早5年、今では近郊の市町からも多くの人が訪れる人気店となった。咲子さんが研究を重ねて作り上げたバスクチーズケーキは、高温でじっくり焼くことで外はこんがりとし、色づき、フォークをさすと中からチーズがとろろり。カラメルのような香ばしさと濃厚なチーズのハーモニーが楽しめる。「塩そばまえた」「八天堂」など地元企業とコラボしたユニークなバスクチーズケーキも期間限定で登場。昨年隣にできた「むすびカフェ bettei」でも味わうことができる。

三原



古民家カフェ & 宿 むすび

OPEN / 11:00~14:30 (LO13:30) 要予約
※「むすびカフェ bettei」は~16:00 (LO15:00) 予約不可
定休日 / 月・火曜

咲子さん

店主の田中裕士さん

昼はお好み焼やランチメニュー、夜は鉄板料理や酒の肴が味わえる



Let's have a delicious trip!

愛されグルメ

広島のスウルフード・お好み焼から
話題のスイーツまで、地元で愛されるグルメを調査。
三原 & 世羅を訪れたならコレを食べて!

トマト×シソ×チーズのさっぱり爽やかなお好み焼
お好み焼の定番・肉玉そばに、世羅産のトマト、シソ、チーズをトッピングしたせらの恵み焼。「世羅町のご当地お好み焼を作ろう」と考案され、2012年の「第3回広島てっぴんグランプリ」では見事優勝に輝いた。生のトマトとシソをのせることでさっぱり感を出し、中に入れたチーズでまろやかさをプラス。酸味のあるオリジナルのトマトマヨネーズを入れているのもポイントだ。お好み焼に欠かせない卵やキャベツもできる限り地元で採れたものを使うようにしているとのこと。自然豊かな世羅高原の恵みがギュッと詰まった一枚を味わってみて。

お客さん voice!

シソとトマトの爽やかさが口の中に広がります。カリッとふわっと焼かれたそばもおいしい!

「お好み焼き 鉄板料理 わらや」のせらの恵み焼 1080円

世羅



お好み焼き・鉄板料理 わらや

OPEN / 11:30~14:00 (LO13:45)、17:00~22:00 (LO21:30)
※日曜は~21:00 (LO20:30)
定休日 / 月曜、第1・3火曜 ※祝日の場合は営業

社長の上寺吉直さん