



### キッチンアルピーノ MAP P8-C

三原市中之町 1-13-14  
☎ 0848・38・7793  
営業時間 / 11:30 ~ 15:00 (LO14:30)  
18:00 ~ 22:00 (LO21:30)  
定休日 / 月曜

### もっと知りたい

本格ステーキやハンバーグが、リーズナブルにいただける店。「できるだけ予約して来店を」とオーナーが話すほど、いつもお客でにぎわう。驚きの安価で提供できるのは、良い肉を選ぶチーフの目利きと、手を掛けた料理法にある。

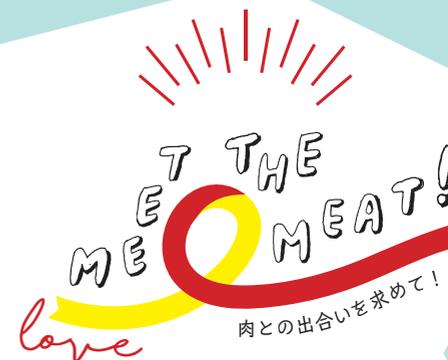
good!



牛ほほ肉の赤ワイン煮  
(サラダ、ライス、スープ付き)  
1,350 円

## リーズナブルだが本格的 牛ほほ肉の赤ワイン煮

広島エアポートホテル内にあるレストラン「アチェロ」が、3月24日にリニューアルオープンした。オープンを記念して、神石牛を半頭仕入れ「神石牛フェア」を開催。良質な脂が乗った神石牛のハンバーグやステーキをメイン料理に用意する。近郊の産地で採れた食材を使ったサラダや、オードブルがそろったハーフビュッフェが付いた満足度の高い内容だ。自然あふれる景観を眺めながら、至福のひとときを過ごそう。



肉との出会いを求めて!

神石牛ハンバーグステーキ  
(ハーフビュッフェ付き)  
3,861 円

WOW!



## 広島を代表する和牛ブランド 神石牛に大満足!



総料理長 大田 豊さん

きめの細かい霜降り肉、口の中で溶けるような柔らかさが魅力。ブランド牛の最高級のおいしさを堪能してください。



### Acero (アチェロ) MAP P9-C

三原市本郷町善入寺 64-25  
広島エアポートホテル1F  
☎ 0848・60・8188  
営業時間 / 11:30 ~ 14:30 (LO14:00)  
17:30 ~ 21:30 (LO21:00)  
定休日 / なし ※ランチ予算 / 2,000 円~

### もっと知りたい

神石高原町で時間をかけて育てられた、広島を代表するブランド和牛、「神石牛」。飼育数が少なく、一般にはあまり流通しない貴重な牛肉だ。個体とその親牛の名前が入った証明書がついたものだけが、神石牛と名乗ることができる。



オーナー 武内 裕子さん  
チーフ 萩原 誠さん

宣伝はしておらず、口コミで来店いただいています。肉のおいしさを引き立てるライスも密かに人気です。

住宅街の一角にある、落ち着いた雰囲気のレストラン。東京のフレンチレストランで腕をふるったチーフの萩原さんが、和牛の中でも品質の良いものを選んで料理している。ランチタイムの数量限定、牛ほほ肉の赤ワイン煮は、丁寧に肉を下ごしらえしてから焼いて煮込んでいます。びっくりするほど軟らかく煮込まれたほほ肉にソースが絡み、思わず笑顔。スープ、サラダ、県産米のライスと一緒に、ゆっくりといただく。