



看板娘 大谷 優さん

トンカツ専門店で使われる粗目の生パン粉を使っています。ザクザクとした食感もおいしさのポイントです。

3世代で食事を楽しんでもらいたいと、本格会席料理から軽食までをそろえるタイニー。半世紀以上の歴史を持つ世羅の名店だ。地元の食材である世羅高豚の上質な肉質にほれ込み、さまざまなメニューに使用する。中でも「ロースかつ」は、肉の脂に独特の甘みがあり、後味があっさりしていると評判。大人の両手ほどの大きさでも、べろりと食べることができる。さらにとしたトンカツソースとすりごまの相性も抜群だ。

脂のうま味
世羅高原豚を
味わって



ロースかつ (単品)
840 円

ロースかつ定食は 1,100 円
(ご飯、味噌汁、漬物付き)



レストランタイニー MAP P8-A

世羅町西上原 483-3

☎ 0847・22・0322

営業時間 / 11:00 ~ 21:00 (LO20:40)

定休日 / 木曜

もっと知りたい

肉のコクと脂の甘みを追求し、トウモロコシやマイロ、米、大麦、小麦、大豆の6種の穀物をバランスよく配合した飼料で育つ「瀬戸内六穀豚」。中でも世羅の牧場で育つ豚だけが「世羅高原豚」を名乗ることができる。



べえちょう MAP P8-C

三原市港町 1-4-15 (鳥徳本店 2F)

☎ 0848・62・1100

営業時間 / 18:00 ~ 23:00

定休日 / 日曜 (祝日の場合は月曜)

もっと知りたい

三原は県内でも主要な鶏肉の生産地で、県内の約 50 パーセントのシェアを誇る。特殊専用飼料を与えられ、健康に育った神明鶏の中でも特に良質な鶏肉がみはら神明鶏。香りが良く、ほどよい弾力とコク、うま味があるのが特徴。

Good!



鶏のお造り五点盛り
1,000 円

隠れ家風居酒屋の名物
朝絞め神明鶏に舌鼓!



店長 仁保 和也さん

お客さんが店内に貼った写真は 600 枚以上。これからも喜んでいただけるメニューを考案しますので、何度でも来てくださいね。

こちらの店で使用する若鶏は、三原で生まれた厳選鶏、みはら神明鶏のみ。「最高の品質のものを食べてもらいたい」と、新鮮で安全な素材を使用。「鶏のお造り五点盛り」(1,000 円) は要予約で、朝絞めたばかりの新鮮な神明鶏のモモのタタキ、ずり、ササミ、ハツ、レバーが一皿に会す。その他、和洋、創作料理が 160 種以上、梅酒や焼酎(希少酒を除き 450 円) が約 50 本ある。ノリのいい店長の仁保さんと楽しい宴を!