

鉄板屋 我んが

<http://www.ganga-since2010.com/>
<https://www.facebook.com/ganga2010>



集う

オープンして今月で4年目。スポーツマンでもあるオーナーの人脈もあって店内の壁には、JTサンダースやメイプルレッツなど選手のサインがいっぱい。サンフレッチェの試合ではパブリックビューイングとしてもにぎわう元気な鉄板屋です。若い世代にガッツリ食べてもらいたいという思いから、肉料理のメニューは豊富。素材にもこだわり、県内の指定業者から購入。一皿のボリュームも満点です。お好み焼には、「原田製麺」を使用。細麺のパリッとした食感にこだわります。ランチ限定、山椒が効いた「汁なし担々麺(580円)」も大好評!



中区立町 3-23
 TEL082-249-8688
 【営業時間】 11:00~14:00
 17:30~24:00(L.O.23:00)
 【定休日】 不定休

テレビで話題になってから注文が増えたウニホーレン(1,500円)



オススメ

瀬戸内味覚処 芸州本店

<http://kokusai.gr.jp/restaurant/geisyu/>



瀬戸内会席(5,400円)
 ひろしま御膳(3,780円)
 ※写真は一例です

中区立町 3-13
 ひろしま国際ホテル 2F
 TEL082-248-2558
 【営業時間】 月~土 11:00~23:00
 日・祝日 11:00~22:00
 【定休日】 12/31、1/1

オススメ



彩る

冬場の牡蠣やふぐ料理はもちろん、穴子や小イワシなど瀬戸内の味覚が味わえる日本料理店です。海の幸だけでなく、料理長が自家栽培農園もっていることも自慢の一つ。廿日市市から毎日届く新鮮で安全な野菜や果物がメニューに登場します。店内には2名から100名まで大小様々な個室があり、結納、法事などに使われることも多く、それらのしきたりの相談にも応じてくれます。メニューは手頃な「日替わり定食(数量限定・864円)」から「旬彩会席(7,560円)」までとシーンに応じた充実した内容。地酒も県内全域の種類を取り揃えています。

クルクル

空庭Bisとろ KURUKURU

<http://kokusai.gr.jp/restaurant/kurukuru/>



オススメ

熟成牛ロースステーキ180g
 シェフ特製の和風ソースで...
 (1,500円)

中区立町 3-13
 ひろしま国際ホテル 14F
 TEL082-240-7556
 【営業時間】 11:30~23:00
 【定休日】 なし

写真はコース料理です。



回

転る

ひろしま国際ホテル最上階、空庭Bisとろクルクルはオープン3周年。店名は変わっても、食事をしながら、広島を360度一望できることはホテルオープンから変わりません。(最近、床がゆっくり回転していることを知らない人も多いとか)。マイナス2度で3週間、独自の保存法で肉の旨味をじっくり熟成させたUS牛ステーキがオススメ。ワインも世界10か国21種類から選べ、グラスワインも380円からリーズナブル。コース料理は女子会やカジュアルなどプランも様々、フリードリンク(2時間)は1,500円で追加OK。ぜひ夜景もお楽しみください。

ひろしま国際ホテル



中区立町 3-13
 TEL082-248-2323
 【営業時間】 24時間
 【定休日】 なし

オススメ

雪見障子の外側に見える庭園付きの和室は10畳と16畳の2タイプ。



遇す

創業47年の老舗のホテル。中心街に位置するため、宿泊以外にも展示会、講演会などビジネスシーンで多く利用されてきました。館内レストランに和・洋・中華(トンフォン)が入っているので宴会・披露宴でのメニューも多岐にわたり対応できるのがウリです。親子二代にわたり結婚式を挙げられたお客様などいらっしゃるかと。客室は和室も完備され、四季の花が愛でられる庭園が付いています。一瞬街中であることを忘れそうな空間が外国人客に好評です。偶然にもホテルと同一年の総支配人。これからも心あたたまるホテル作りを続けていけるそうです。