

## 味処 志ま根

<https://www.facebook.com/shimane.jfood/>



のどぐる塩焼・煮付 2,200円～(時価) **オススメ**  
 じゃがれんコロッケ300円  
 店内に飾られた千社額。東京での開店祝いにと  
 築地の魚河岸さん達から先代に贈られました。

中区銀山町 10-10 ステラ館 1F  
 TEL082-240-5588  
 【営業時間】 18:00～23:00  
 【定休日】 日曜日 (月曜日祝日に限り、日曜日営業、月曜休み)

広島で28年(東京で17年)。山陰や瀬戸内の旬な魚を堪能してもらいたい!との思いから刺身はもちろん、焼物、煮物、揚げ物からご飯ものまで、メニューの多さにビックリ!仕込みにも手間をかけ、人気のコロッケはミンチも自家製。「志ま根」と焼き印された箸も手作りで、facebookでは、脂ののった魚や仕込みの様子を二代目が写真や動画で楽しく紹介しています。



# 彩る

## 広島1923 ハイボールバー

# 際立つ



**オススメ**  
 広島ハイボール590円(税別)オレンジの香りが広がります。(チャージ500円)  
 「1923」とは、サントリー山崎蒸溜所が開設された年です。

中区堀川町 2-14 TEL082-546-1923  
 【営業時間】 月～土 18:00～26:00  
 祝 日 18:00～24:00  
 (L.O. はいずれも閉店 30 分前)

【定休日】 日曜日 (月曜日祝日に限り、日曜日営業、月曜休み)

オープン5周年。天然水・強炭酸・特注の角柱氷にこだわったハイボールの専門店。その美味しさに、ハイボールのイメージが変わったという年配客も増えているとか。カウンターのサントリーウイスキーの銘柄が入った5連タワーが特徴。壁には常連客のマグカップが並んでいます。手作りのフードメニューも充実。週末はカッブルも多く、流川の待ち合わせ場所にもなっています。



## ビールスタンド 重富

<http://www.sake.jp/>



**オススメ**  
 生ビール 1杯500円(ひとり2杯まで)。  
 流川に美味しいビールを出す飲食店を増やすため「生ビール大学」も随時開校。

中区銀山町 10-12  
 TEL082-244-0565  
 【営業時間】 17:00～19:00  
 【定休日】 不定休 (WEB でご確認ください)

「旨い一杯の生ビールで広島を元気に!」をモットーに、昭和初期のビールサーバーを復刻し、生ビールの美味しさを伝えている重富さん。ビールはひとつ、注ぎ方は4種類!泡の仕上がりによって、喉越し、苦みと誰でもはっきり分かる味わいの違いが評判となり、その美味しさを求めて、常に店頭には長蛇の列が…流川に出かけるウォーミングアップ=0次会の店として人気です。



# 伝える

## 炉ばた焼き 白雪

<http://www1.odn.ne.jp/r-shirayuki/>



**オススメ**  
 さざえ壺焼き、焼きむすび、小さい塩焼き。  
 メニューは約40種類で全品400円均一!(税別)

店名の「白雪」は、伊丹の日本酒銘柄から。創業42年目となる焼物専門店です。炉を中心に六角形に組まれたテーブルの前には、新鮮な魚介類、肉類、焼きならではの甘さを味わえる野菜がズラリ。柄の長いしゃもじで運ばれる料理が珍しと若いお客様も増えてきているとか。好きなものを選んで、目の前で焼いてもらい、熱々を食すのが炉ばた焼きの魅力!つい多く注文しがちです。



# 選ぶ