

貴寿司

<http://takasushi.net/>



オススメ

カウンターの前に並ぶ食材が美しくワクワクした気分♪
「にぎり」中2,100円(税別)、上2,600円(税別)。
コースは3,500円(税別)からの安心価格。

中区堀川町 3-9 富士ビル 1F
TEL082-545-4895
【営業時間】 月～土曜日 17:00～24:00
日・祝日 17:00～23:00
【定休日】 なし

飾る

カウンターで食べる寿司を堪能してもらいたいと3年前にOPEN。若い店主ですがその道20年！17年間広島のお老舗店で修業を重ねたベテランです。寿司ネタは、産地にこだわらず全国から新鮮な素材を吟味。シャリは仁多米。寿司だけでなく、食べ方の違いで変わる旬の食材の美味しさも味わってもらいたいとコース料理もオススメしています。若い方、ぜひカウンターデビューを飾ってください！



雑草庵 安芸



オススメ

広島のを満喫するならコースがオススメ。評判の「鯛そうめん」も食べられる8品5,000円(税込)飲み放題付です。

中区新天地 1-28 オペラハウス 1F
TEL082-249-2293
【営業時間】 昼 11:30～14:00
夜 18:00～23:00 (L.O.22:30)
【定休日】 日曜日

もてなす

瀬戸内の新鮮な魚介やもみじ豚、安芸津、世羅産の野菜など広島の旬の食材を主に使った料理と地酒、まさに広島の味覚を味わえる和食店です。昨年で20年、当地に開店して10年以上になります。店内のカウンターや冷蔵庫には、銘酒がズラリ！観光客も多く、ホテルから紹介されて来店の方もいるとか。ランチ700円(税込)～は、ご飯、味噌汁のおかわりOK。サラリーマンにも好評です。



洋食香房 ミクニ

<http://www.mikuni-1941.com/>



ハンバーグ



タンシチュ



エビフライ

オススメ

やわらかジューシーに焼き上げた「ハンバーグ」1,026円(税込)。「タンシチュ」2,916円(税込)は昔からの不動の人気メニュー。

中区新天地 1-26 かすみやビル 1F
TEL082-246-8606
【営業時間】 昼 11:00～14:30
夜 17:00～22:00
【定休日】 火曜日(祝日の場合は翌日)



憶える

戦前タクシー会社を営んでいたころの電話番号からとった『ミクニ 392』。昭和16年創業、この地では丸3年。店主は3代目です。50年以上のつきあいがある高齢のお客さまも多くなかなか店舗に足を運べないという理由から持ち帰りOKな惣菜製造業や通販の許可も取得。お客様に思い出と味の記憶を運んでいる昭和洋食店です。77年間継ぎ足し守ってきたデミグラスソースを堪能してください。

麺匠春晴 煮干ラーメン

<https://tabelog.com/hiroshima/A3401/A340101/34022215/>



煮干しラーメン



濃厚煮干しつけめん

オススメ

「煮干しラーメン」700円(税込)。スチームコンベクションオープンで作った特製チャーシューは単品でも人気！

中区流川町 2-22 インペリアルビル 1F
TEL082-246-0007
【営業時間】 金・土曜日 11:00～15:00 18:00～7:00
日～木曜日 11:00～15:00 18:00～6:00
【定休日】 なし

啜る

昨年の6月にオープン。広島では珍しい関東で人気の煮干し系ラーメン店。看板の「煮干しラーメン」700円(税込)は関東と違い、瀬戸内の『いりこ文化』を活かしたあっさりながら鯖や鰯の節を使った風味豊かな味。また相性バッチリな煮干しと鶏白湯をブレンドしたコラーゲンたっぷりの「濃厚煮干しつけめん」850円(税込)もリピート率は高！こちらは温かいスープに、麺は温or冷かが選べます。

