

牡蠣料理の店

<p>B-2 No.19 大手町</p> <p>広島料理と地酒が楽しめる店 広島 酒香童子 ☎082-247-9300 中区大手町1-4-25 益本ビル1F 11:30~14:00 17:00~24:00 ※日曜日(12/31~1/3)</p> <p>●かきフライ…714円 ●かきのちゃんちゃん焼き…787円 ●焼付きかき(生)…630円 ●小さい刺身…472円 ●穴子天ぷら…787円</p>	<p>E-3 No.27 流川町</p> <p>旬の地魚、地酒80種を扱う料理店 石まつ三代目 ☎082-241-9041 中区流川町3-14 17:00~23:30 ※日祝</p> <p>●生かき…680円 ●焼付きかき…480円 ●自家製かきの太白オイル漬け…580円 ●かきみそ煮…1,300円 ●旬のおぼんじり…380円 ●天然魚の煮魚…680円</p>	<p>F-3 No.35 堀川町</p> <p>釣り船が食べられるお店!! 魚籠(びく) ☎082-247-7117 中区堀川町1-9 ラインビル5F 18:00~翌3:00(日2:00) ※日祝</p> <p>●かき昆布焼…900円 ●かき小鍋…900円 ●かき釜めし…1,200円 ●ミル釜めし…1,200円</p>	<p>F-3 No.43 葉研堀</p> <p>その日本酒のたぐいで新鮮な本産 大漁市場 魚樽本店 ☎082-546-0001 中区葉研堀3-8 11:00~木17:00~23:00 18:00~翌3:00(日2:00) ※日祝</p> <p>●かきのアップルグラタン…1,280円 ●かきの土手鍋…980円 ●かきの釜めし…500円 ●かきの土手鍋…980円 ●かきの釜めし…500円</p>
<p>C-5 No.20 大手町</p> <p>食材を大切に、がんこ親父のおもてなし料理 居酒屋 呼子港 ひうらや ☎082-247-1517 中区大手町3丁目1-8 清水ビル1F(中国電力向かい) 10:30~14:30 17:00~22:00(日21:30) ※日祝</p> <p>●かきフライ…900円 ●かきバター焼…700円 ●かきの手巻鍋…900円 ●夜の飲み放題付…3,000円(6品) ●コース料理がお得…3,500円(8品) ●鮮魚コース…4,000円</p>	<p>E-4 No.28 流川町</p> <p>とにかく食べたら分かると思います 隠れ家 ☎082-243-5666 中区流川町4-19 18:00~翌4:00頃 ※不定休</p> <p>●かき(夕一)焼サラダ…800円 ●かき焼肉(煮魚)…600円 ●かきフライ…780円 ●かきふわふわ団子…780円 ●か二和風しゃぶ…780円</p>	<p>E-3 No.36 堀川町</p> <p>全席個室の空間で瀬戸内の味を。 瀬戸内味覚処 芸州 胡店 ☎082-243-6165 中区堀川町3-13 ラッキー会館3F 11:00~14:30 17:00~23:00(日22:00) ※日祝</p> <p>●かき海鮮鍋(一人前)…2,625円 ●かき焼肉(一人前2+)…735円 ●かきフライ(一人前5+)…840円 ●かき刺身(一人前5+)…840円 ●お昼・季節の御膳…2,100円 ●夜・月替わり会席…5,250円</p>	<p>F-3 No.44 葉研堀</p> <p>広島の食材と地酒がオススメ! 蜂や 葉研堀店 ☎082-242-8880 中区葉研堀1-11 広島第5ビル1F 18:00~翌5:00(日4:00) ※日祝</p> <p>●広島かきバター焼…880円 ●かきフライ…780円 ●お好み焼(広島風)…780円</p>
<p>E-4 No.21 新天地</p> <p>かわとも ☎082-249-1766 中区新天地6-10 本州会館2F 17:00~24:00(日23:00) ※日祝</p> <p>●かきフライ…1,000円 ●味噌仕立てかき鍋…2,500円~3,000円 ●かきバター…1,000円 ●かき手鍋(1人前)…1,600円 ●瀬戸内海の鮮魚…4,000円~5,000円</p>	<p>E-4 No.29 流川町</p> <p>味処 英 ☎082-541-6983 中区流川町4-19 マスビル1F 17:00~翌2:00 ※日祝</p> <p>●かきフライ(7ヶ)…800円 ●焼がき(1ヶ)…550円 ●かき手鍋(1人前)…1,600円 ●かき手鍋(2人前)…2,000円 ●料理長おすすめコース(7品)…3,800円</p>	<p>F-3 No.37 胡町</p> <p>魚菜家 ☎082-541-2600 中区胡町2-10 17:00~翌1:30 ※日祝</p> <p>●かきフライ(6ヶ)…740円 ●焼がき(2ヶ)…980円 ●かき手鍋(1人前)…1,580円 ●あなごの薄づくり…1,480円</p>	<p>F-4 No.45 葉研堀</p> <p>豊島の天然鮮魚と広島地酒 旬和創 桑乃家 ☎082-242-6601 中区葉研堀8-14 1F 18:00~翌1:00 ※不定休</p> <p>●江田島 三浦さんのかき [酒蒸し]…1,280円 ●かき手鍋…1,280円 ●かきフライ…400円 ●豊島産直送刺身の盛り合わせ…1,280円</p>
<p>E-3 No.22 新天地</p> <p>瀬戸内料理が食べられるお店 瀬戸内料理 雑草庵 安芸 ☎082-249-2293 中区新天地1-28 1F 11:30~14:00 18:00~23:00(日22:30) ※日祝</p> <p>●かきフライ…980円 ●焼がき…780円 ●かきバター…980円 ●焼そうめん…1,500円</p>	<p>E-3 No.30 流川町</p> <p>心なかなるおもてなしで、食を思い出す料理。 民芸食事処 八雲流川店 ☎082-243-4500 中区流川町1-24 第2味のビル1-2-3F 11:00~15:00 17:00~23:00 (日)11:00~15:00 16:00~23:00 ※日祝</p> <p>●かきフライ…1,260円 ●かきの土手鍋…3,990円 ●かきの霜田揚げ…1,050円 ●すずき鍋…4,730円</p>	<p>E-3 No.38 胡町</p> <p>心に響く味をモットーに 磯辺料理さかい本店 ☎082-249-1988 中区胡町3-12 八雲三番街ビル (平日)11:00~14:00 17:00~23:00 (日)11:00~15:00 16:00~23:00 ※日祝</p> <p>●焼がき…735円 ●かきフライ…1,050円 ●かき手鍋(1ヶ)…630円 ●かき焼付生食(1ヶ)…630円</p>	<p>E-5 No.46 富士見町</p> <p>瀬戸内の小漁料理や多彩な季節料理をどうぞ。 民芸食事処 ひろしま八雲 ☎082-244-1551 中区富士見町4-9 広越本社ビル1-2F (平日)11:00~16:00 17:00~23:00 (日祝)17:00~22:00 ※日祝</p> <p>●かきフライ…1,260円 ●焼がき…1,890円 ●かきの土手鍋…3,990円 ●すずき鍋…4,730円</p>
<p>E-3 No.23 新天地</p> <p>ひろしまの酒のつまの幸 居酒屋 かめ福 ☎082-543-2222 中区新天地1-9 新天地レジャービル2F 17:00~24:00 ※日祝</p> <p>●かきフライ…780円 ●焼がき…480円 ●かき手鍋(2人前)…2,400円 ●刺身盛り(2人前)…2,000円</p>	<p>E-4 No.31 流川町</p> <p>地産地消の和風居酒屋 ゆりみち通り ぬけさく ☎082-246-2388 中区流川町5-19 加藤ビル2F 17:00~翌1:30 全土17:00~翌3:30 ※日祝</p> <p>●安芸津産かき焼焼き(1ヶ)…550円 ●かきとほうれん草のグラタン…800円 ●かきの昆布焼き…900円 ●豊島地産かき、刺身、白焼き…1,200円 ●元祖ホルモンバーガー…980円</p>	<p>F-2 No.39 胡町</p> <p>かきと穴子の専門店 KAZUMARU ☎082-245-1703 中区胡町2-24 エントリービル2F 11:00~14:00 17:00~24:00 ※日祝</p> <p>●焼付きかき(5ヶ)…1,800円 ●かきの土手鍋(1人前)…1,900円 ●かきのステーキ(1ヶ)…850円 ●かきの刺身(1ヶ)…1,500円 ●刺身(1ヶ)…980円 ●かきのヘルシーメニュー…750円 ●かきの刺身(1ヶ)…1,800円</p>	<p>F-4 No.47 田中町</p> <p>四季折々の美味と真心でおもてなし 味どころ 石はら ☎082-246-0478 中区田中町1-1 ユカワビル1F 17:00~24:00 ※日祝</p> <p>●かき焼焼き…1,200円 ●かきフライ…800円 ●かき鍋…2,000円 ●かきの土手鍋…3,990円</p>
<p>E-4 No.24 流川町</p> <p>瀬戸内の地酒と地魚の店 瀬戸内料理 秀 ☎082-245-2336 中区流川町6-20 17:00~23:00 ※日祝</p> <p>●かき味噌焼…1,000円 ●かきフライ…800円 ●焼がき…1,000円 ●小さい串焼…600円 ●穴子焼…1,000円</p>	<p>E-3 No.32 堀川町</p> <p>多彩な一品料理とお寿司 日変わ料理 福一 ☎082-244-2910 中区堀川町1-15 5F(ビル1F) (平日)17:00~23:00 (日祝)17:00~22:00 ※日祝</p> <p>●焼がき…1,260円 ●かきフライ…1,260円 ●かき手鍋(1人前)…2,100円 ●かき手鍋(2人前)…2,400円 ●かきバター焼き…1,575円 ●創作料理…850円</p>	<p>G-2 No.40 銀山町</p> <p>卸売店直営 新鮮で旨くて安い 柳橋 こだに ☎082-246-7201 中区銀山町1-1 11:30~14:00 17:00~20:30 ※日祝</p> <p>●かきフライ…1,480円 ●かきバター焼き…940円 ●かき手鍋(1人前)…1,470円 ●かき手鍋(2人前)…3,500円 ●創作料理…2,530円 ●穴子…1,980円</p>	<p>E-4 No.48 三川町</p> <p>宮島のかきと安芸津のかき 正弁丹吾 ☎082-248-0672 中区三川町10-26 11:30~14:00 17:00~22:30 ※日祝</p> <p>●焼がき、かきちり鍋、かきの土手鍋、かき焼肉など(要予約) ●安芸津かき焼を加えた瀬戸内地物会席コース…6,300円 8,400円 10,500円</p>
<p>E-3 No.25 流川町</p> <p>瀬戸内生す料理 とり八 本店 ☎082-247-3788 中区流川町4-20 17:00~23:30(日22:30) ※日祝</p> <p>●かき焼焼き…780円 ●かき手鍋(1人前)…1,600円 ●かき手鍋(2人前)…2,000円 ●かきの串焼…680円 ●かきフライ(1人前)…1,500円 ●地酒の炭火焼…680円</p>	<p>E-3 No.33 堀川町</p> <p>オリジナル かき料理10種類以上 笑福 ☎082-247-8270 中区堀川町4-8 17:00~24:00(連休中は23:00) ※日祝</p> <p>●かきこぼ焼…1,260円 ●かき手鍋(1人前)…2,100円 ●かき手鍋(2人前)…2,400円 ●かきフライ…1,470円 ●かき手鍋(1人前)…1,575円 ●かき手鍋(2人前)…3,500円 ●創作料理…850円</p>	<p>F-3 No.41 銀山町</p> <p>瀬戸内の旨い物でんこ盛りです 瀬戸内料理 梅も別館 ☎082-247-3315 中区銀山町10-4 11:30~13:50 16:30~21:30 (日祝)11:30~20:30 ※日祝</p> <p>●かきの酒蒸し(かき3ヶ)…1,575円 ●かき味噌鍋…1,890円 ●かきの名物かき文化焼…735円 ●お昼・雅御膳…2,625円 ●かきの刺身(1ヶ)…840円 ●かきの刺身(2ヶ)…2,100円</p>	<p>E-5 No.49 三川町</p> <p>岩風呂の足湯がある 「温泉宿のおもてなし」がテーマのお店 湯酒屋 玉の井 ☎082-545-0123 中区三川町10-13 11:30~15:00 17:00~24:00 ※日祝</p> <p>●かき手鍋(1人前)…920円 ●かきフライ…680円 ●かき焼肉…500円 ●鹿児島産黒豚の豆乳しらすしゃぶ(1人前)…970円</p>
<p>E-3 No.26 流川町</p> <p>一品料理がおいしい店 おとこの手料理 はや川 ☎082-248-1722 中区流川町1-16 18:00~24:00 ※日祝</p> <p>●かきフライ…900円 ●焼がき(2ヶ)…990円 ●かきの酒蒸し…1,000円 ●かきの葉巻巻き天ぷら…1,200円</p>	<p>E-3 No.34 堀川町</p> <p>新鮮な広島産の魚と野菜が食べれます 旬菜 すし 鮮きずな屋 ☎082-249-0873 中区堀川町5-12 (土)17:00~24:00(日23:00) (月)17:00~24:00(日23:00) ※日祝</p> <p>●かきフライ(6ヶ)…750円 ●焼がき(1ヶ)…400円 ●ヘルシー野菜すし…(全品)120円</p>	<p>F-3 No.42 銀山町</p> <p>市場と漁師直営!! 新鮮な魚が自慢 海鮮うまいもん 潮家 総本店 ☎082-504-7641 中区銀山町11-10 京ビル5F 17:00~翌1:00(日24:30) ※日祝</p> <p>●焼がき(炭焼・プラン「かき小町」大サイズ1ヶ)…550円 ●かきフライ…800円 ●かき鍋…1,000円 ●平漬盛付の「スキの塩釜焼」…2,000円</p>	<p>G-2 No.50 橋本町</p> <p>京橋川木田のオープンカフェ Oyster Conclave 牡蠣亭 ☎082-221-8990 中区橋本町11番 河津緑地 京橋川 11:00~22:30 ※日祝</p> <p>●かきフライ…850円 ●かき手鍋(1人前)…1,800円 ●かきと季節野菜のキャベツ…600円</p>

地域観光圏 広島 宮島 岩国

「広島かき」を食べたい!

0円 ご自由に お持ち帰りください

牡蠣料理の店 ガイドマップ

広島 牡蠣

「広島のかき」は、身がプリッととして、白く濃厚な味が特長。旬は11月~2月、牡蠣には天然物もあるが、現在市場に出回っているものはほとんどが養殖で、広島県のかき養殖は有名で冬の風物詩。

殻つきのまま焼き、風味も味わいも閉じこめた焼き牡蠣

焼き牡蠣

牡蠣の土手鍋

牡蠣フライ

牡蠣入りお好み焼

牡蠣飯

生牡蠣

牡蠣の旨みがきゅんと染み込んだ牡蠣飯。ふつく上品な香りと味わいが止まらない美味しさ。

牡蠣本来の濃厚な味わいと磯の香りが楽しめる

カリッとした衣とプリッとした身の歯ごたえが楽しめる牡蠣フライ

昔ながらの広島お好み焼にふつく上品な香りと牡蠣の磯の香りがヒッパッパ。

鍋の土手・周囲に味噌を塗り、具材の牡蠣や野菜を溶かし絡めながら食べる、広島のお郷土料理。

※市内のお好み焼店でトッピングとして提供

牡蠣飯写真提供: 酔心本店

穏やかで豊かな瀬戸内海は、広島かきを育てるやさしい揺りかご

広島かきは、太田川などが運んでくる中国山地の栄養豊かな水と瀬戸内海のきれいな海水が育てます。広島では四百年以上も前の室町時代からかきの養殖が行われ、幕末には大阪でかきを調理して食べさせる「かき船」が大変人気だったと言われています。広島のかきの生産者は、安全でおいしい「広島かき」を守るため、森の再生にも取り組んでいます。「日本一」と評される「広島かき」はこうした努力から生まれています。

●発行日/平成23年(2011年)11月
●発行/広島・宮島・岩国地域観光圏推進協議会 (広島市都市活性化局観光交流部観光課内) 〒730-8586 広島市中区国泰寺町1-6-34 TEL082-504-2243 許可なく複製を禁じます http://www.city.hiroshima.lg.jp/kikaku/kikaku/vi/chilikankoken/top.htm

※このリーフレットに掲載している年末年始、営業時間、メニューなどの店舗情報は、店舗によって取材後のデータの変更もありますので、必ず各店舗へご確認ください。 ※料理写真は全てイメージです。

ひろしまドリミネーション2011開催期間中(H.2311.17~H.24.1.3)の市内外の来場者に対し、広島名産の牡蠣を食材とした「オイスター料理」をPRするため、平和大通り開催エリア付近において、オイスター料理3品以上を提供している店舗を「とれとれ広島地魚の店」(広島湾北部海域連絡協議会)等の情報をもとに取材したものです。(平成23年11月現在)

「とれとれ広島地魚の店」のホームページ <http://www.hiroshima-wan.net> 広島でとれた新鮮で美味しい「かき、黒鯛、地魚」を食べられるお店をご紹介します。

おとぎの国の冬物語 in Hiroshima この冬も、広島に約140万球の光が降りそそぐ…

ひろしまドリミネーション2011

☆開催期間/2011年11月17日(木)~2012年1月3日(火)
☆点灯時間/17:30~22:30 ※エリアによっては一部点灯時間が異なります。

牡蠣料理写真提供: 懐石わたなべ ※写真は全てイメージです。

広島・宮島・岩国地域観光圏推進協議会