

施設名	受入可能人数	料金（税込）	おすすめメニュー	HP	アクセス FAIRFIELD BY MARRIOTT 広島世羅より
せらワイナリー SERA WINERY	230名	1,800円～	和食・洋食・バーベキュー		車で約20分
マンテネーレ・ピノ MANTENERE PINO	90名	1,650円～	松きのこ・松なめこ 洋食セットメニュー		車で約3分
すずらんホテル木原 SUZURAN HOTEL KIHARA	48名	2,500円～	黒毛和牛サイコロステーキ 世羅ホークランチ・ビュッフェ		車で約5分
料理旅館 玉乃家 RYORI RYOKAN TAMANOYA	40名	1,650円～	懐石料理・和定食 トマト懐石が人気!!		車で約5分
レストランタイニー RESTAURANT TINY	42名	1,650円～	花籠御膳 世羅みのり牛ステーキ		車で約5分
ガーデンテラスキミ GARDEN TERRACE KIMI	46名	1,800円～	Café Lunch ライスバーガー・パスタ		車で約20分
せら温泉 SERA ONSEN	40名	4,500円～	観劇+温泉+団体昼食		車で約5分
道の駅世羅（弁当） MICHINOEKI SERA	1個～	900円～	お弁当積込みサービス		徒歩約1分
道の駅世羅レストラン MICHINOEKI SERA RESTAURANT	10名～	800円	モーニング		徒歩約1分

せらウィナリー✳️JAL オリジナルメニュー

JAL国際線ファーストクラスを担当しているジャルロイヤルケータリング(JRC)のシェフが、広島世羅の食材をふんだんに使用し、世羅の思い出をレストランで再現いたしました。



地域の食材を生かした新しい地産地消メニューを考案し、世羅を代表する料理を開発する

「松きのこ、松なめこ」や「世羅みのり牛」「梨のコンポート」などの風味豊かな町内の特産品を加え、  
まるごと世羅産の食材を使ったメニューを考案いたしました。  
季節に合わせて使用果物を変えているので、  
四季を通してお楽しみいただければと思います。  
世羅の特産品でもあるエディブルフラワーや松きのこなどの食の記憶を通して“また世羅に来たい”と感じていただけるような想いを込めて作りました。



監修シェフ：塚原 淳

メニューは  
次ページへ！





## せらワイナリー✿JAL オリジナルメニュー

メインはビーフ/チキンの2種からお選びください。

それぞれにサラダ、スープ、デザートが付きます。



**BEEF**



### 世羅みのり牛のローストビーフ井 松きのこと世羅玉子添え

世羅みのり牛を使用したローストビーフ井です。  
ジンギスカンソースでお楽しみください。

サイドには松きのこのピカタと  
松なめこのソテーを添えました。

サラダ

スープ

デザート

¥3,500 (税込)



**CHICKEN**



### ひろしまハーブ鶏のソテー 世羅の松きのこソース仕立て

ひろしまハーブ鶏をソテーにしました。  
風味と食感豊かな松きのこ松なめこのソースと  
一緒にお楽しみください。

付け合わせはマッシュポテトに『花の駅せら』の  
食べられる花『エディブルフラワー』をあしら  
いライスペーパーで包みました。

サラダ

スープ

デザート

¥2,500 (税込)

・・・サラダ、スープ、デザートは両方付きます・・・

サラダ

季節のサラダ エディブルフラワー添え

スープ

～ジャル キュルティバトウール～

デザート

季節のデザート

### ■レストラン施設概要■

屋内 80席 … 内BBQ可能48席 / 屋外 150席 … 屋根アリ・雨天時ご利用可能

【営業時間】 11:00～15:00 / 営業時間外のご予約は随時ご相談くださいませ

【定休日】 火曜日 / 原則定休日のご予約は不可

せらワイナリー  
SeraWinery

お問  
合わせ

〒722-1732 広島県世羅郡世羅町黒淵518-1 せらワイナリーレストラン

TEL:0847-25-4300

【FAX:0847-25-4306】



不只是酒!  
一個能讓你找到  
「治癒」和「興奮」的地方

せらワイナリー  
Sera Winery



提供葡萄酒工廠參觀服務  
除此之外，還有各種設施



## 設施資訊

入場費：自由的(停車費也是免費的)

營業時間：9:00~17:00

(一月・二月 10:00~16:00)

定期休息日：每逢星期二・新年假期  
(活動日及假日開放)

※如果暫時關閉，資訊將發佈在網站上

## 聯絡我們

〒722-1732

廣島縣世羅郡世羅町黒瀨518-1

電話：0847-25-4300

設施網站：<https://www.serawinery.jp/>

設施官方網站

Facebook

Instagram



## 酒莊直營店

9:00~17:00  
一・二月 / 10:00~16:00

由於這裡是「世羅酒莊」的直營店，  
所以可以買到各種「世羅葡萄酒」。  
我們也出售糖果和小吃。  
還有一個免費的品酒角。



## 酒莊餐廳

11:00~15:00  
最後的訂單 14:30

室內座位80個，室外座位150個(有頂棚)。  
世羅葡萄酒、當地品牌牛肉・豬肉、  
您可以品嚐到使用世羅町的食材烹調的菜餚。  
菜單種類有日式、西式、燒烤等。



## 夢高原市場

9:00~17:00  
一・二月 / 10:00~16:00  
※冬季僅週六、週日及假日開放

世羅農民精心挑選的蔬菜，  
直接來自農產品的加工產品市場。  
此外，外帶櫃檯還出售用當地產雞蛋製成的  
“生雞蛋蓋飯”和“蘆筍天婦羅”，也很受歡迎。



## 迷你SL平台

10:00~16:00  
一・二月 / 僅週六、週日及假日開放  
※如遇下雨則取消  
※可由類似火車的車輛運行

只是尺寸是“迷你”！全長約1km的路線  
一種與實際機車完全相同且運行強勁的車輛。  
火車鳴笛聲讓大人小孩都興奮不已的人氣設施。  
站長的狗「Kinako」也在等呢！  
騎行費・・・孩子:350日元 成人:550日元



還有其他的!

用葡萄酒製成的  
軟冰淇淋

廣島縣世羅縣立公園 鄰近的



足浴



New Services

在世羅酒莊餐廳享用

根據您的特定旅遊需求量身訂製的團體旅遊美食

無論您選擇哪個選單都適用

世羅葡萄酒  
(一杯酒)

OR

葡萄果汁  
(一杯)

## 世羅酒廠 夏威夷米漢堡套餐



- 世羅MINORI牛・瀨戶內六谷豬肉製成的漢堡牛排
- 使用世羅町產 煎蛋
- 當地製作的豆腐
- 瀨戶內六顆豬 燉酒
- 使用世羅町產蔬菜製作的時令天婦羅
- 使用世羅町MATU菇 醃漬蘑菇
- 湯 ● 沙拉
- 桃紅葡萄酒 果凍
- 世羅葡萄酒(一杯酒)  
OR 葡萄果汁(一杯)

日元2,800(含稅)

## 世羅酒廠 特選牛裡肌蓋飯



- 放在鐵板上烤 特選牛裡肌蓋飯
- 當地製作的豆腐
- 瀨戶內六顆豬 燉酒
- 使用世羅町產蔬菜製作的時令天婦羅
- 使用世羅町MATU菇 醃漬蘑菇
- 味噌湯 ● 沙拉
- 桃紅葡萄酒 果凍
- 世羅葡萄酒(一杯酒)  
OR 葡萄果汁(一杯)

日元3,500(含稅)

※照片為圖像。 ※使用的米全部是世羅町種植的越光米。

※根據購買情況等，部分內容可能會有所變動。



世羅MINORI牛比較食物套餐

**當地品牌牛肉** 

**世羅MINORI牛**

- 稀有零件KAUNOMI(肚肉) 80g
- 大腿肉 80g
- 腰肉 80g

- 烤蔬菜
- 米(使用世羅町的越光米)

- 世羅葡萄酒(一杯酒)  
OR 葡萄果汁(一杯)



※圖片顯示的是3份

---

1人份 日元 **3,900**(含稅)



燒烤推薦套餐

**當地品牌牛肉·豬肉**  

- 世羅MINORI牛腰肉
- 瀨戶內六顆豬腰肉

- 豬肉香腸
- 烤蔬菜
- 米(使用世羅町的越光米)

- 世羅葡萄酒(一杯酒)  
OR 葡萄果汁(一杯)

※圖片顯示的是 3 份

---

1人份 日元 **3,300**(含稅)

如果您願意，您可以添加更多。

直營店可免費品酒!

提供免費工廠參觀!  
※需提前預約

侍酒師的簡單葡萄酒講座  
※需提前預約

※圖片就是圖片 ※根據購買情況等，部分內容可能會有變動。

■ 餐廳設施概要 ■

室內 80 座位 … 有燒烤座位48座位 / 室外 150 座位 … 有頂棚·下雨天也能吃

【營業時間】 11: 00~15: 00 / 如果您想在營業時間以外預訂，請與我們聯絡。

【定期休息日】 每逢星期二 / 原則上「定期休息日」不接受預約。



聯絡我們

〒722-1732 廣島縣世羅郡世羅町黒瀨518-1 世羅酒莊餐廳  
TEL:0847-25-4300 【FAX:0847-25-4306】



## “世羅米諾裡牛”蔬菜烤肉套餐

烤“世羅米諾裡牛”和蔬菜 / 4道開胃菜 / 使用當地世羅餐廳的豆腐製作的菜餚 / “世羅松菇”的炸丸子 (配馬鈴薯沙拉) / 米飯 / 味噌湯 / 醃菜

日元 **2,200** (含稅)



## 薑汁烤“瀨戶內六粒豬肉”套餐

薑烤“瀨戶內六粒豬肉” / 4道開胃菜 / 使用當地世羅餐廳的豆腐製作的菜餚 / “世羅松菇”的炸丸子 (配馬鈴薯沙拉) / 米飯 / 味噌湯 / 醃菜

日元 **2,000** (含稅)



## “廣島香草雞”燒烤套餐

“廣島香草雞”燒烤 (搭配特製番茄醬) / 4道開胃菜 / 使用當地世羅餐廳的豆腐製作的菜餚 / “世羅松菇”的炸丸子 (配馬鈴薯沙拉) / 米飯 / 味噌湯 / 醃菜

日元 **1,800** (含稅)

採用當地品牌牛肉製成的豪華配菜



附加選項選單

## 小鍋壽喜燒

如果您點了以上套餐之一，我們會根據您的要求添加到以上菜單中。如果您想營造體積感和奢華感，推薦使用。

添加到以上價格 **+** 日元 **1,000** (含稅)

※圖片為圖片。一些菜餚，包括開胃菜，可能會根據季節而變化。

## 精心挑選的材料

米飯使用  
世羅產的越光米

世羅米諾裡牛



生長在大自然豐富的世羅高原，脂肪甘甜，味道濃鬱。您可以品嚐到牛肉獨特的味道。

瀨戶內六粒豬肉



飼料含有六種穀物的均衡混合物，可產生肉的風味和甜味。其香濃濃鬱的同時，也具有清爽的口感。

廣島香草雞



透過飼餵含有草藥 (牛至萃取物) 和益生菌的特殊飼料，據說有改善雞肉腸道細菌的作用，味道也沒有雞肉特有的味道。



## A一套

世羅米諾裡牛 短肋骨  
瀨戶內六粒豬肉 豬腰肉  
豬肉香腸 / 烤蔬菜 / 米

1人份 日元 **3,800** (含稅)  
※圖片顯示 3 人份



## B一套

世羅米諾裡牛 牛腰肉  
瀨戶內六粒豬肉 豬腰肉  
豬肉香腸 / 烤蔬菜 / 米

1人份 日元 **3,300** (含稅)  
※圖片顯示 3 人份



## C一套

瀨戶內六粒豬肉 豬腰肉  
牛裡肌肉  
豬肉香腸 / 烤蔬菜 / 米

1人份 日元 **2,200** (含稅)  
※圖片顯示 3 人份



## 成吉思汗一套

羊肉  
烤蔬菜 / 米

1人份 日元 **1,800** (含稅)  
※圖片顯示 3 人份

### 60分鐘燒烤吃到飽

瀨戶內六粒豬肉 豬腰肉 / 牛裡肌肉  
豬肉香腸 / 烤蔬菜 / 米

1名成人 日元 **3,500** (含稅)

1名兒童 日元 **2,500** (含稅)

※6歲以上兒童價  
※5歲以下兒童免費 (必須有成人陪同用餐)

### 追加無限暢飲

世羅葡萄酒 (CeLALA 系列)  
+ 其他酒精飲料/軟性飲料

90分鐘 / 1人 + 日元 **2,200** (含稅)

其他酒精飲料/軟性飲料

90分鐘 / 1人 + 日元 **1,800** (含稅)

世羅葡萄酒 (CeLALA 系列)  
+ 軟性飲料

60分鐘 / 1人 + 日元 **1,200** (含稅)

### 附加單項選單

世羅米諾裡牛 短肋骨	··· 日元 2,600 (含稅)
世羅米諾裡牛 牛腰肉	··· 日元 2,000 (含稅)
牛裡肌肉	··· 日元 1,100 (含稅)
瀨戶內六粒豬肉 豬腰肉	··· 日元 950 (含稅)
羊肉	··· 日元 850 (含稅)
豬肉香腸	··· 日元 800 (含稅)
烤蔬菜	··· 日元 550 (含稅)
蝦子·魷魚·扇貝	··· 日元 950 (含稅)

※ 20歲以下的顧客以及嚴禁提供駕駛員酒精飲料。  
※ 法律禁止酒後駕駛。請準備單獨的驅動程式。

## ■ 餐廳設施概要 ■

室內 **80 座位** ··· 有燒烤座位48座位 / 室外 **150 座位** ··· 有頂棚·下雨天也能吃

【營業時間】 11:00~15:00 / 如果您想在營業時間以外預訂, 請與我們聯絡。

【定期休息日】 每逢星期二 / 原則上「定期休息日」不接受預約。





世羅いろどり膳  
1,500円(税別)

しゃぶしゃぶ(松きのこ・松なめこ 瀬戸内六穀豚 野菜 焼き豆腐 しゃぶしゃぶもち うどん) / 三升箱 / 松きのこココロッケ / ごはん (世羅産ミルククイーン使用)



世羅高原はなやか膳  
2,000円(税別)

しゃぶしゃぶ(松きのこ・松なめこ 瀬戸内六穀豚 野菜 焼き豆腐 しゃぶしゃぶもち うどん) / 三升箱 / 松きのこの茶碗蒸し / きのこたっぷり揚げ出し豆腐 / 松きのこココロッケ / ごはん (世羅産ミルククイーン使用)



世羅高原おもてなし御膳  
2,500円(税別)

しゃぶしゃぶ(松きのこ・松なめこ 瀬戸内六穀豚 国産和牛 野菜 焼き豆腐 しゃぶしゃぶもち うどん) / 三升箱 / 松きのこの茶碗蒸し / きのこたっぷり揚げ出し豆腐 / 松きのこココロッケ / ごはん (世羅産ミルククイーン使用)

※夏場(7~8月)は鍋を陶板焼に、うどんを蕎麦に変更してご提供します。  
 ※鍋につく野菜は季節により変更する可能性があります。  
 ※具材は鍋に入れてご提供いたします  
 ※プラス¥300(税別)でごはんを松きのこの炊込みご飯へ変更できます(要予約)



世羅松きのこ味わいづくし  
3,000円(税別)

しゃぶしゃぶ(松きのこ・松なめこ 瀬戸内六穀豚 国産和牛 野菜 焼き豆腐 しゃぶしゃぶもち うどん) / 三升箱 / 揚げたて松きのこの天ぷら / 松きのこの茶碗蒸し / きのこたっぷり揚げ出し豆腐 / 松きのこココロッケ / ごはん (世羅産ミルククイーン使用)



世羅松きのこ味わいづくし  
+ 松きのこ天ぷら食べ放題  
4,000円(税別)

しゃぶしゃぶ(松きのこ・松なめこ 瀬戸内六穀豚 国産和牛 野菜 焼き豆腐 しゃぶしゃぶもち うどん) / 三升箱 / 揚げたて松きのこの天ぷら食べ放題 / 松きのこの茶碗蒸し / きのこたっぷり揚げ出し豆腐 / 松きのこココロッケ / ごはん (世羅産ミルククイーン使用)

「松きのこ」とは？

「松きのこ」  
長きにわたる研究から生まれた、日本でも有数のマツタケの産地だった世羅町で生まれた「松きのこ」は、きのこの人工栽培を研究する途中で生まれた、シイタケの仲間の子のこです。えぐみが少なく、食感が良いのが特徴で、様々な料理に使えます。

「松なめこ」とは？

「松なめこ」  
驚きの大きさと、芳醇な香りが強い  
なめこの育種から誕生した「松なめこ」は、市販のものとは比べると10~20倍ほどの大きさがあります。軸の食感も良く、香りも良いなめこです。またなめこ特有のぬめりも少なく、洗わずにそのまま調理することができます。





松きのこ

松なめこ

SERA MANTENERE PINO

# 世羅 マンテネーレ・ピノ

団体様用メニュー



周辺観光地(観光農園) © 一般社団法人世羅町観光協会



個室大



個室小



レストラン



## 〔席のご案内〕

個室大 …… 44名様

個室小 …… 24名様

レストラン …… 32名様

## 〔売店〕



松きのこや松なめこの直売はもちろん、地元産品や「凍眠」商品、メディア紹介の話題の品などを取り揃えています。

※通常の冷凍より約20倍の圧倒的な速さで急速冷凍する技術「凍眠」。品質を落とさず凍結するので、食材へのダメージが少なく、作りたてと同じ美味しさをキープできます。当店では「凍眠」で凍結した名店の味を、ご家庭でいつでも解凍してお楽しみいただけます。

## 〔世羅きのこ園〕



工場見学が可能です。  
 ・10名様から承ります。  
 ・事前にご予約下さい。  
 (マンテネーレ・ピノより車で10分)

ここで育成した「松きのこ・松なめこ」をマンテネーレ・ピノでご提供しています。

## MAP



〒722-1122 広島県世羅郡世羅町小世良 715-4  
 (本社) 予約受付 TEL: 0847-25-4156 FAX: 0847-25-4158

定休日: 火曜日 (祝日の場合は振替え)

HP: <https://serakinoko.jp>

マンテネーレ・ピノ【お食事 + 観光 + お土産】

# セットプラン特別メニュー



**A** 世羅高原はなやか膳  
松きのこ松なめこ瀬戸内六穀豚しゃぶしゃぶ



**B** きのこづくしプレート  
松きのこ松なめこ堪能ランチ松きのこ天ぷら付



## 世羅高原農場

花の見ごろに合わせて町内に4か所ある農園から1か所をご案内します

## 松きのこ・松なめこのお土産



参加者全員に世羅町特産品の「松きのこ・松なめこ」のお土産付き♪

※内容は生産状況により異なります

食事 (A or B) + 観光農園入園料 + 土産

セット **4,000** 円 (税込)

※10%手数料



マンテネーレ・ピノ

*Mantenerere Pino*

〒722-1122 広島県世羅郡世羅町小世良 715-4  
TEL : 0847-25-5005 FAX : 0847-25-5004

( 有限会社世羅きのこ園 TEL : 0847-25-4156 )

マンテネーレ・ピノ【お食事 + 観光 + お土産】

# セットプラン特別メニュー



**A** 世羅高原はなやか膳  
松きのこ松なめこ瀬戸内六穀豚しゃぶしゃぶ



**B** きのこづくしプレート  
松きのこ松なめこ堪能ランチ松きのこ天ぷら付



## 世羅きのこ園

松きのこ・松なめこの生産工場をご案内  
収穫体験もあります  
(おひとり5本)

## 松きのこのお持ち帰り



ご自分で収穫した松きのこをお持ち帰りいただけます♪

※ハウスの外で持ち帰り用袋をお渡しします

食事 (A or B) + 工場見学・収穫体験 + 土産

セット **3,800** 円 (税込)

※10%手数料



マンテネーレ・ピノ

*Mantenerere Pino*

〒722-1122 広島県世羅郡世羅町小世良 715-4  
TEL : 0847-25-5005 FAX : 0847-25-5004

( 有限会社世羅きのこ園 TEL : 0847-25-4156 )



日替わりセット 1,800 円



パスタセット 2,000 円

ライスバーガーセット 3,850 円



# すずらんホテル木原

## 国産黒毛和牛サイコロステーキ

前菜 5品  
 海老のガタイフ揚げ  
 味噌汁  
 白ご飯（世羅産）



税込 2,800 円

## 世羅高原豚ソテー

前菜 5品  
 海老のガタイフ揚げ  
 味噌汁  
 白ご飯（世羅産）



税込 2,500 円

## NEW! ビュッフェ

地元の食材を使用した  
 人気ビュッフェ



税込 2,500 円

旅先の我が家 すずらんホテル木原へようこそ！  
 お一人様から御家族連れまでお気軽にご利用下さい



チェックイン 15時  
 チェックアウト 10時  
 駐車場 15台収容

〒722-1121  
 世羅郡世羅町西上原 427-6  
 TEL : 0847-22-0160  
 FAX : 0847-22-4380



部屋タイプ	1名使用	2名使用	3名使用	4名使用
シングル	6,000円	5,500円		
ツイン	6,500円	6,000円	5,500円	
和室	5,800円	5,500円	5,200円	5,100円

# 世羅みのり牛



世羅台地の「みのり牧場」で愛情込めて育てられた牛です。生後1ヶ月から25ヶ月までという通常より半年以上も長い期間、この世羅の恵まれた自然環境の下で肥育されています。サシと呼ばれる脂肪の入り具合も適度で、健康的に育った牛ならではの味わいです。



世羅みのり牛のステーキコース  
190 g ¥4,400

サラダ

パン  
or  
ライス

スープ  
or  
味噌汁

アイスクリーム  
シャーベット  
の中から  
珈琲  
紅茶  
1つ

選べるソース



190 g

世羅みのり牛のステーキ

単品 120 g ¥2,200

190 g ¥3,500



120 g

世羅みのり牛のステーキ

和セット 120 g ¥2,550

190 g ¥3,850

# 御膳

数量  
限定

花かご御膳 ¥1,620

寿司

蕎麦

天麩羅

小鉢

果物

珈琲or紅茶

※夏場は冷たい蕎麦になります。



天麩羅御膳 ¥1,550

ご飯

茶碗蒸

小鉢

サラダ

天麩羅

味噌汁

漬物

表示価格は、店内飲食10%の税込み価格です。

食物アレルギー情報は店員にお尋ねください。



世羅生まれの様々な食材を使いました！



数量  
限定

### 世羅御膳 ¥2,420

豚角煮

サラダ

お刺身

味噌汁

小鉢

ご飯

天麩羅

果物

### おもてなし御膳 ¥2,200

お刺身

天麩羅

茶碗蒸

小鉢

ご飯

味噌汁

香物

果物



# 寿司



上にぎり(味噌汁付) ¥1,730

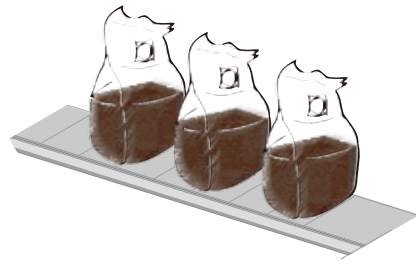
お刺身の内容は変わる場合があります。

世羅町の特産品

# 松きのこと松なめこの つくり方を大公開

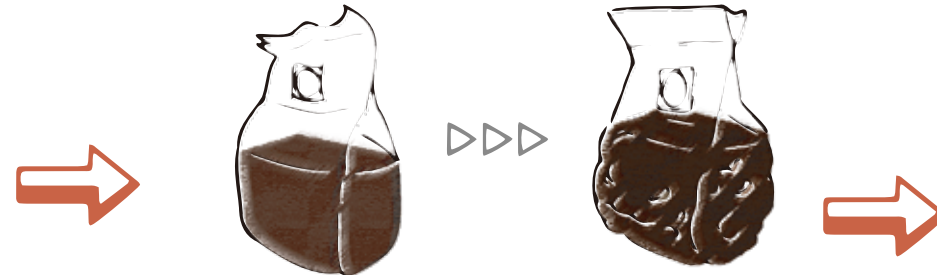
ひとくちに“きのこ栽培”といってもやり方はさまざま。  
《世羅きのこ園》ならではの栽培方法と事業展開についてご紹介。

## STEP 01 材料をまぜて培地をつくり種菌を植える



材料を混ぜあわせ、約3kgずつ小分けに袋  
づめし、直方体のキノコの培地「菌床」を  
つくる。できたものは高圧殺菌し、翌日ク  
リーンルームでキノコの種菌を植えつける。  
(864個/回、24万個/年製造)

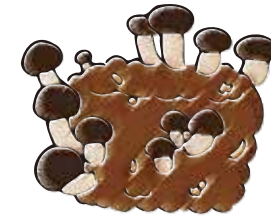
## STEP 02 成熟させる（培養）



種菌を植えてキノコが生えてくるまで  
に、松きのこは約120日、松なめこは  
約100日かかる。その間、温度20～  
23℃湿度80%程度に保ちながらゆっ  
くり成熟させる。

成熟が進むと、  
少しの衝撃でも芽  
が生えてしまうの  
で取扱注意

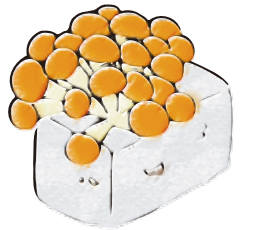
## STEP 03 発生・育成・収穫



袋を破り、温度・湿度管理された部屋に移す  
と成長が促され、7～10日程度で収穫できる  
ように。松きのこの菌床は一度収穫が終わっ  
ても休養・吸水させることで5～6回繰り返  
し発生・収穫することができる。松なめこの  
場合は休養・吸水はせず2～3回収穫できる。

大切なのは温度と湿度の管理  
松きのこ 16～18℃ 松なめこ 12～14℃

めざすは自然の「森林のなか」！  
理想の温度・湿度はあるけれど、  
あとはキノコたちと相談しながら...



## STEP 04 大切にみなさんの食卓へ



収穫したキノコは大きさも形もさまざま。1本ずつス  
タッフの手で選別してパックづめ。直営ショップ《マ  
ンテナーレ世羅》や道の駅での販売はもちろん、オン  
ラインショップもあるのでぜひお取り寄せしてみてください。

## STEP 05 廃菌床もリサイクル



廃菌床は堆肥として再利用され、  
地元の農家さんのおいしい野菜  
の肥料に。夏には大きなカブト  
ムシがたくさん採れ、道の駅な  
どで販売している。

## 地元ブランドとして地域を活性化

2022年9月に直営ショップとレストランを開業し、地域資源と産  
業の融合を実現。地元ブランド品としてさらなる発展を目指す。



### 6次産業

1次産業（生産）× 2次産業（加工）× 3次産業（販売）



マンテナーレ・ピノ

直営レストランで松きのこ・松  
なめこがメインの料理を提供。  
パスタやピザなど、年代問わず  
楽しめる。



マンテナーレ世羅

育成したキノコをはじめ、さ  
まざまなお土産物を取りそろ  
え。最新の冷凍技術で加工し  
た商品も販売中。

pick up!

1日過ごせるスーパー銭湯  
日帰り旅行に最適！

# 入浴 + 大衆演劇 + お食事

お食事  
メニュー

※季節によりメニューは  
変更されます。

オリジナルタオルプレゼント

座椅子席

団体様専用個室



ほほえみ(並) 4,500円



おてごろ(上) 5,500円



くつろぎ(特上) 6,500円



ぜいたく(特々上) 7,500円

## ● 団体無料送迎サービス

20名様以上でご利用のお客様には、無料送迎を承っています。  
詳しくは、お問い合わせください。

TEL : 0847-22-4126





# 世羅の地で百年続く 老舗料理旅館



松茸御膳 4,400円(税込)



松茸懐石 17,050円(税込)



松きのこ懐石 3,850円(税込)



トマト懐石 3,850円(税込)



世羅丼 1,650円(税込)



レストラン  
道の駅  
世羅

【道の駅世羅】

広島県世羅郡世羅町川尻2402-1

問合せ先:道の駅世羅 担当:鈴木

Mail:n-suzuki@seranan.jp

※宿泊先のフェアフィールド・バイ・  
マリオット広島・世羅より徒歩1分

MORNING

トーストモーニング



トースト・野菜サラダ・ゆで卵  
・ウィナー・コーヒー

800円(税込)

※フェアフィールド・バイ・マリオット広島世羅より徒歩1分