

料理旅館玉乃家



松茸懷石料理

本店以使用國產松茸的懷石料理為傲。從烤菜到蒸菜，再到頂級握壽司，各種料理都能盡情享受松茸的醇香。

1名 17,050日圓（含稅）

松茸御膳

山中的幸運・秋天的味覺之王「松茸」。使用國產松茸所製作的實惠套餐。這是一道充分發揮其豐富香氣的料理。

1名 4,400日圓（含稅）



世羅之地一百年傳承的老字號料理旅館

創業於江戶時代以來作為石見銀山街道的宿場町的世羅町。昭和五十六年時，現任天皇陛下在皇太孫時代曾經住宿，至今在廣島縣北部已成為老字號。自豪的正是提供利用本地時令食材所製作的料理。這裡有讓人感受四季的松茸和河豚料理，以及使用世羅產番茄的「番茄懷石」，以珍貴的季節美食款待各位的料理旅館。



松蘑菇懷石料理

這是使用世羅町特產“松蘑菇”和“松滑子”製作的創意料理。使用香菇培育而成的「松蘑菇」和滑菇培育而成的「松滑子」的稀有料理。

1名 ￥3,850日圓（含稅）



番茄懷石料理

使用世羅產番茄烹調的創意日式懷石料理。10道色彩繽紛、營養豐富的番茄菜餚，幫助您補充能量。

1名 ￥3,850日圓（含稅）



世羅牛牛腰肉御膳

世羅牛是在世羅町豐富的自然環境中培育的。肉質鮮美，脂肪含量低，是十分美味的牛肉。

1名 4,400日圓（含稅）



mantenere
SERA



《車子》
從廣島機場約 45 分鐘
從廣島市約 1 小時 35 分
從福山市約 40 分鐘
從尾道市約 35 分鐘

世羅彩膳

涮涮鍋（蘑菇、滑菇、豬肉、蔬菜、燒豆腐、年糕、麵）、蘑菇可樂餅、米飯

1名1,650日圓（含稅）



世羅高原華麗膳

涮涮鍋（蘑菇、滑菇、豬肉、蔬菜、燒豆腐、年糕、麵）、蘑菇茶碗蒸、炸豆腐、蘑菇可樂餅、米飯

1名2,200日圓（含稅）



世羅高原款待御膳

涮涮鍋（蘑菇、滑菇、豬肉、國產和牛、蔬菜、燒豆腐、年糕、麵）、蘑菇茶碗蒸、炸豆腐、蘑菇可樂餅、米飯

1名2,750日圓（含稅）



蘑菇風味滿溢

涮涮鍋（蘑菇、滑菇、豬肉、國產和牛、蔬菜、燒豆腐、年糕、麵）、蘑菇天婦羅、蘑菇茶碗蒸、炸豆腐、蘑菇可樂餅、米飯

1名3,000日圓（含稅）



蘑菇風味滿溢+蘑菇天婦羅吃到飽

涮涮鍋（松蘑菇、松滑菇、豬肉、國產和牛、蔬菜、燒豆腐、年糕、麵）、蘑菇天婦羅吃到飽、蘑菇茶碗蒸、炸豆腐、蘑菇可樂餅、米飯

1名4,000日圓（含稅）



松蘑菇

在日本著名的松茸產地世羅町誕生的「松蘑菇」，是研究蘑菇人工栽培過程中誕生的，一種屬於香菇的蘑菇。透過逐步加入某種菌的一年、三年、五年、七年、十年和十二年物，並重複多次優良篩選，耗費了歲月之後，所誕生的就是「松菇」。

松滑菇

從栽培滑子菇誕生的「松滑子」，與市售的相比更大，且滑子菇特有的黏滑感較少，因為新鮮，所以可以不洗直接烹飪。

滑菇富含維生素和 β -葡聚醣，是一種營養豐富的食物。據說冷凍後營養價值較高。

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。



當地品牌牛肉



世羅MINORI牛比較食物套餐

世羅MINORI牛

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

- 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，部分內容可能會有所變動。

■ 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。

せらワイナリー
SeraWinery

聯絡我們

〒722-1732 廣島縣世羅郡世羅町黑渕518-1 世羅酒莊餐廳

TEL:0847-25-4300 [FAX:0847-25-4306]



團體旅遊餐食

日本餐

WA ZEN



“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)

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 ■

室内 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。