

団体様向けメニューのご案内

和膳

地元の世羅をはじめ、広島県産食材を多く取り入れた和膳です。

※季節によって内容は変わります。



ひろしまハーブ鶏のグリル御膳

ひろしまハーブ鶏のグリル・特製トマトソース、前菜4種、世羅地元店の豆腐料理、世羅野菜コロッケ・ポテトサラダとマルチリーフ添え、ご飯(世羅産コシヒカリ)味噌汁、香の物

¥1,600 (税込)



世羅みのり牛と野菜の焼肉御膳

世羅みのり牛と野菜の焼肉、前菜4種、世羅地元店の豆腐料理、世羅野菜コロッケ・ポテトサラダとマルチリーフ添え、ご飯(世羅産コシヒカリ)味噌汁、香の物

¥2,000 (税込)



瀬戸内六穀豚の生姜焼き御膳

瀬戸内六穀豚の生姜焼き、前菜4種、世羅地元店の豆腐料理、世羅野菜コロッケ・ポテトサラダとマルチリーフ添え、ご飯(世羅産コシヒカリ)味噌汁、香の物

¥1,800 (税込)



すき焼き御膳

各種御膳に、「世羅みのり牛のすき焼き」をセットにして。

ひろしまハーブ鶏のグリル御膳セット ¥2,400 (税込)

瀬戸内六穀豚の生姜焼き御膳セット ¥2,600 (税込)

世羅みのり牛と野菜の焼肉御膳セット ¥2,800 (税込)

せらワイナリーレストランは地産地消に取り組んでいます。

瀬戸内六穀豚

『瀬戸内六穀豚』は、6種類の穀物(とうもろこし・マイロ・米・大麦・小麦・大豆)をバランス良く飼料に配合し、豊かな環境でコクと甘みのある豚肉に仕上げました。

ひろしまハーブ鶏

「ひろしまハーブ鶏」は、オレガノ(しそ科)抽出のエキスを配合し、鶏の腸内細菌を整えると言われる枯草菌を与えた、クセが少なく味わい深い若鶏です。

世羅米コシヒカリ

世羅高原のおいしい水と冷涼な気候、農家の愛情をいっぱい受けて育ったこだわりのお米です。

世羅みのり牛

豊かな自然に恵まれた世羅台地にて肥育された世羅みのり牛は脂身が甘くて旨味が強く、牛肉の持つ味わいの深さをご堪能いただけます。

世羅の元気な野菜たち

地元世羅で栽培された旬のお野菜をご賞味ください。生産農家より産地直送でお届けしています。

世羅の素材を存分に
お楽しみください