

瀬戸内の食を 味わう 素敵なお店

寺社めぐりのあとは、楽しいランチの時間です。
新しく誕生したレストランや食べ歩きグルメなど、
多彩なスタイルでおもてなし。
食後は柑橘スイーツもいかがですか。



広島海・山の幸を洗練されたひと皿で

フレンチをベースにしたジャンルレスなランチが味わえるレストランが
2024年4月にオープン。約10種類のランチがそろい、瀬戸内の
魚や広島牛など、すべてのメニューに県産の食材を使用。サーブす
るうつわには、宮島のお砂焼や国内で買い付けた和食器を用いて、
和と洋を融合させる。廿日市市の家具メーカー・マルニ木工のイス
を配した洗練された空間が特別感を演出する。



Akushu Restaurant

アクシュレストラン

☎0829-30-6681 広島県廿日市市宮島町
589-4 厳島いろは1F ☎11:00~15:00(テイク
アウトは~16:00) 図HPを確認 図なし
!!宮島栈橋から徒歩5分

1

1. 瀬戸内鮮魚のアクアパッツァ(ライスまたはパン
付き)3500円 2. 飲食スペースのあるテイクアウト
エリア「OYSTER TERRACE」もあり、広島レモン
カッシュ 800円やカキ、コロッケなどが楽しめる
3. 旅館「厳島いろは」の1階にオープン

ジエム



2



1

おいしい米と広島具材のハーモニー

2024年3月に誕生した、米屋が営むおにぎりの専
門店。広島県産の「こしひかり」と「縁結び」を使
用したおにぎりは常時10種類以上。具材は穴子や
カキ、広島菜といった広島ならではのものがそろう。

マルコシ商店 マルコシしょうてん

☎0829-44-0221 広島県廿日市市宮島町541-8
☎11:00~16:00 図水曜、第1・3木曜 図なし
!!宮島栈橋から徒歩7分



1. 左からちりめん広島
菜 190円、牡蠣 400円、
穴子 420円 2. 手作りに
こだわる具材をていね
いにぎる

表参道商店街の路地に
あるテイクアウト専門店



1

1. メインを肉または魚
から選ぶBランチ4200
円。宮島ビールは850
円 2.3.マルニ木工の
創業者の生家を再生。
店内の家具もマルニ
木工で統一する

モダンな邸宅で欧風料理を味わう

町家通りに建つ邸宅を改装した明治モダンな空間
で、瀬戸内の食材を使った欧風料理が楽しめる。昼
は2種類のコース料理のほか、広島牛ステーキラン
チも用意。夜はコースのみで、3日前までの予約制。

宮島レ・クロ みやじまレクロ

☎0829-30-7196 広島県廿日市市宮島町527-1
☎11:30~14:00、17:00~19:00(夜は応相談)
図不定休 図なし !!宮島栈橋から徒歩10分



3



2024年
4月
OPEN

話題の最旬スポットへ

ウワサの新店

New Open!

ラグジュアリーなレストラン
から、今ブームのおむすび専
門店まで。宮島をにぎわす
ニューフェイスを要チェック!

瀬戸内の恵みを一皿に

非日常感あふれる空間で
料理とお酒に酔いしれる

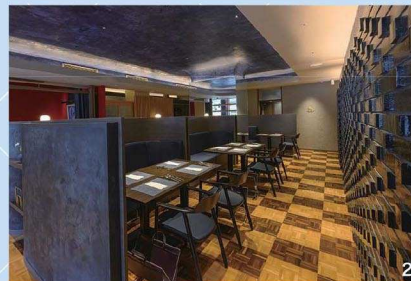
宮島産牡蠣盛り(オープン焼き)
2400円、大崎上島産クレールオ
イスター2900円、瀬戸内産穴子
の大葉ジェノベーゼ3000円



カキやアナゴ、広島牛など、瀬戸内の旬の食材
をふんだんに取り入れたフレンチベースのジャ
ンルレスな料理を提供。シェフの自由な発想か
ら生み出される料理を、宮島御砂焼など日本
各地からセレクトした和食器がグッと引き立て
てくれる。豊富にそろってお酒と共に味わって。

Akushu Restaurant
(握手レストラン)

〒759-4589 宮島市589-4 蔵島いろは1F
☎0829-30-6681
🕒11:00~16:00 (LO15:00)
📍HPを確認



1.併設する「OYSTER TERRACE」では、生カキや焼ガキを1個からテイクアウトできる 2.瀬戸内海の海底をイメー
ジしたブルーの天井が印象的。個室も完備 3.広島市のおりづるタワーにある「握手カフェ」の系列店

食べて飲んで
大満足

全部行きたい、美味しい宮島

旅に外せないのはやっぱりグルメ。牡蠣やアナゴなど定番を筆頭に、新店が手掛ける注目すべき宮島グルメも続々と登場中。イートインもテイクアウトも、食べて飲んで余すことなく堪能しよう。

02

RECOMMEND

カダイフで巻いた
瀬戸内産クルマエビの
フライ 3500円

瀬戸内海で育った大ぶりのクルマエビ3尾を、麵状の衣・カダイフで巻いてサククリと揚げた一品。酸味のある自家製ソースと共にいただこう。ライスまたはパン付(+500円でミニサラダ・スープ付)。

美味しい
宮島

旬を捉えた最高の地元食材を
創作心ある料理と伝統の器で

天井は
海の深い青を
イメージ

テーブル席が26、4名用個室が2室で全34席。
チェア、ソファ、テーブルは地元企業である「マルニ木工」「マルニアステリア」のものを採用。



こんな使い方も

名物を手軽&気軽に
テイクアウトできる

入口にある「OYSTER TERRACE」では宮島産牡蠣オープン焼き(450円〜)、広島ビーフコロッケ(500円)など気軽なテイクアウトを用意。



大崎上島産クレールオイスター(10個5700円)。ワインビネガーを使った2種のソースで。白はケッカソース、赤はミニョネットソース。



広島県産牛の手ごねハンバーグ(150g・パンまたはライス付4500円)。ランチは7種類のメインのほか、パスタなどを用意。



創作洋食

Akushu Restaurant / 握手レストラン

アクシュ レストラン

㊤廿日市市宮島町589-4 ☎0829-30-6681

㊤11:00~16:00・イトインOS15:00 ㊤不定 ※公式HP (<https://akushucafe.com/akushu-restaurant/>)で要確認

□座敷なし □個室あり □全席禁煙 □キャッシュレスあり
□SNS(インスタ @akushurestaurant)
□テイクアウトあり □宅配なし



「いびつこそ、美味」自由を楽しむ瀬戸内の食

コンセプトは「いびつこそ、美味」。瀬戸内の食材×フレンチベールの調理×和の器という組み合わせの妙が楽しい、ジャンルレスな料理を提供する。牡蠣やアナゴはもちろん、広島牛、もみじ豚など山の幸や、旬の野菜もふんだんに使用。島内では珍しく生牡蠣があるのも嬉しい。そんな料理をさらに輝かせるのは、宮島・江田島のほか島根の湯町窯や出西窯、茨城の笠間焼でシェフ自ら求めた和の器。食事を楽しくむひと時を鮮やかに彩る。ドリンクはクラフトビールや地酒、瀬戸内レモンを使ったものなど広島色豊かにラインアップ。島内の『伊都岐珈琲』によるオリジナルブレンドコーヒーもぜひ。