

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丼 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丼です。  
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】