

令和4年(2022年)、今高野山が開基1200年を迎えるにあたり、  
記念メニューをご提供しております。

世羅の食材を  
ふんだんに  
使っています



記念メニューは  
すべて！  
1,200円(税込)  
です

世羅町は瀬戸内海に流れる芦田川水系と、日本海に流れる江の川水系の分水嶺となっており、古くから米どころとして栄えてきました。平安時代には献上米が船で尾道の港から和歌山の高野山へ運ばれたといわれています。寒暖の差が大きいことから、野菜や果物が美味しく育つといわれ、梨、大豆、六条大麦、アスパラ、レタス、トマトなどの産地として知られています。また、乳牛、肉牛、鶏卵などの畜産も盛んです。恵み豊かな世羅の食材を、おもてなしのお料理にてお楽しみください。

① せらワイナリーレストラン



瀬戸内六穀豚のせらワイン煮込み

瀬戸内六穀豚の肩ロースを、ジューシーに焼き上げて旨味を閉じ込め、せらワインと特製デミグラスソースでじっくり煮込みました。

問 0847-25-4300  
所 黒淵518-1  
営 11:00~15:00 (LO14:30)  
※夜予約、要相談  
休 3・6~8・11・12月のみ火曜

② 季節料理 和食 仕出し 山福



松きのご松なめこの松花堂弁当

松きのご松なめこはじめ、世羅の野菜中心にお作りしております。お肉料理はじっくり煮込んだスペアリブです。

問 0847-22-0219  
所 本郷693-2  
営 11:00~14:00  
17:00~22:00  
休 不定休

③ レストラン キッチン 風見鶏



世羅牛のミラノカツとナポリタン

世羅牛の赤身の柔らかい部位をチーズを混ぜた衣でサクサクに。ナポリタンはモチモチの生パスタを自家製のトマトソースで仕上げています。

問 080-8243-1515  
所 東神崎261-4  
営 11:00~14:00  
17:30~22:00 (LO21:30)  
休 火・水曜

④ pizza amore NAKADAYA



世羅の大地が育てた「鹿肉サルシッチャと卵のトマトPizza」

世羅の鹿肉ミンチを使ったサルシッチャとふみちゃん家のゆで卵をのせました。栄養満点Pizzaです！

問 0847-22-5656  
所 東神崎394-7  
営 ランチ 11:00~14:00  
テイクアウトのみ 14:00~18:00  
休 月・火曜

⑤ お好み焼き 鉄板料理 わらや 笑楽家



せらのごちそうのつけ丼

世羅みのり牛と瀬戸内六穀豚で作った手ごねハンバーグと六穀豚のロースかつを、ダブルでのつけた贅沢な丼です。お米や野菜などすべて世羅産。たまごはもちろんふみちゃんちのたまごです。

問 0847-22-0512  
所 甲山266-3  
営 平日11:30~14:00、  
17:00~22:00  
日曜11:30~15:00、  
17:00~21:00  
休 月曜・第1・3火曜

⑥ 仕出し 宿泊 宴会 定食 料理旅館 玉乃家



せら恵み御膳

重要文化財『木造11面観音立像』にちなんで11品！世羅の食材をふんだんに使った料理です。

問 0847-22-1161  
所 本郷25-2  
営 11:00~14:00  
17:00~22:00  
休 不定休

⑦ 雪月風花 福智院



今高野山御膳

修行の一環として作られたという胡麻豆腐や、自家製味噌の具だくさん味噌汁、選べる甘味など。野菜や豆腐など世羅の素材を生かした精進料理です。

問 090-7286-9418  
所 甲山158-1  
営 10:00~17:00 (LO16:00)  
休 火曜・水曜  
※繁忙期は提供をお休みさせていただきます。SNSにてご確認ください。

⑧ ホテル すずらんホテル木原



The Sera Sweet

世羅産梨パイ、世羅茶プリン、ガトーウィークエンド、瀬戸内産レモンのレアチーズ、季節の果物

問 0847-22-0160  
所 西上原427-6  
営 ランチ 11:30~14:00  
カフェタイムは 16:00まで  
休 日曜

⑨ レストラン タイニー



1200年祭御膳

世羅野菜の天婦羅・世羅のベリーリーのサラダ・世羅高原豚の豚の角煮。世羅で採れた卵の茶碗蒸し…ごはんは世羅産コシヒカリを使用しております。

問 0847-22-0322  
所 西上原483-3  
営 11:00~15:00 (LO14:30)  
17:00~21:00 (LO20:30)  
休 木曜