

おのみち観光お土産品市場

尾道ええもんや



## お食事のご案内

尾道ええもんやは、観光スポットに近く、利便性高い位置にあります。

『尾道ええもんや』ではロープウェイ、観光バス駐車場より、至近な店舗で、下記のようなお料理をデリバリーにてご用意致します。

※いずれもご利用3日前までのご予約をお願い致します。※その日獲れた食材の関係により、内容が一部変わることがございます。

尾道の仕出し処

## 大丸 日本料理場

半世紀以上前から尾道の食文化を支え、ゆりかごからご法要までの食事シーンを演出し続けております。



## 海鮮セイロ盛り

- 海鮮おこわ ●たこしゅうまい ●鱈
- 茶巾キャベツ ●焼き穴子
- 子持ちイカ ●海鮮揚げ ●みそ汁
- 飯 ●香のもの

¥1,000(税別)



## ほかほか穴子の炊き込み御膳

- 旬のお刺身一種盛り ●煮穴子天ぷら
- じゃこ天 ●鯖柚あん焼き ●麩田楽
- 茄子揚げひたし ●吸い物
- 穴子の炊き込みご飯 等

団体お食事  
おすすめ!

¥1,500(税別)



## ほかほか穴子の炊き込み御膳 (上)

- 旬のお刺身三種盛り ●煮穴子天ぷら
- じゃこ天 ●鯖柚あん焼き ●麩田楽
- 茄子揚げひたし ●吸い物
- 茶碗蒸し ●穴子の炊き込みご飯 等

¥2,000(税別)

## う料理仕出し 前川

創業90有余年、心と技で受け継がれた伝統の味です。地元の新鮮な魚介類をお召し上がり下さい。



## 尾道産地穴子の天ぷら御膳

- バラ寿司
- 煮物
- 地穴子の天ぷら
- 吸い物

¥1,500(税別)



## おこぜの唐揚げ御膳

- 旬の刺身
- 地たこの煮物
- おこぜの唐揚げ
- 和え物
- 飯
- 吸い物

¥2,000(税別)

## 尾道花膳

世界が認めた金賞受賞の味! 2013年モンドセレクション3年連続金賞受賞。磯のりをのせ、小魚の入った特製七味「尾道やくみ」でお好みの辛さでお召し上がり下さい。NHKドラマ「てっぺん」が尾道で撮影された時、ロケ弁当として出演者、スタッフが召し上がられました。



## 尾道鉄鍋ラーメン弁当

- 尾道風鍋焼ラーメン
- 穴子寿司 ●えび天 ●煮物他

¥1,000(税別)

## 食後のデザートに…

オリジナルソフトクリームは  
いかがでしょうか?  
『ええもんや』ならではの  
ご当地ソフトクリームを  
お召し上がり下さい。

- 尾道ええもんや/瀬戸内みかんソフトクリーム
- ロープウェイ前ええもんや/はっさくソフトクリーム

+¥200(税別)

## お支払い

お支払い方法は、現金払いの他、各旅行会社様クーポン券、観光券をお受け致しております。  
お気軽にお問い合わせ下さいませ。

## お問い合わせ・ご予約窓口

尾道ええもんや

〒722-0034 広島県尾道市十四日元町4番2号

TEL.0848-20-8081(担当:杉原) 10:00~18:00