

尾道の地に本場の 手打ちそばを。

手打ちそば御膳
尾道おそば

国産の薫り高いそば粉を使用した
料理長特製のこだわり手打ちそば。
尾道ならではの穴子天とともに、そばの旨味をご堪能あれ。



料理長
湯地 三和

尾道の人々に、挽き立て・打ち立て・茹で立ての本場のそばをご賞味いただきたいという想いのもと、考案しました。尾道ロイヤルホテルが自信とこだわりをもってお届けする「尾道おそば」を是非ご賞味くださいませ。



日曜・月曜限定メニュー

5名様前日までのご予約で平日以外でも召し上がりいただけます。

手打ちそば御膳

尾道おそば 1,260円(税込)

- ◆手打ちそば ◆つゆ ◆薬味(わさび、ねぎ)
- ◆天ぷら盛合せ(穴子、海老、旬の野菜)
- ◆小鉢(日替わり) ◆そば湯

※手打ちのため、日曜と月曜限定で提供しております。
ただし5名様以上前日までのご予約で、
それ以外の曜日でも召し上がりいただけます。

尾道の人々に本場のそばをご提供できないかという想いのもとで、手打ちそば御膳「尾道おそば」は誕生しました。国産の薫り高いそば粉を使用した、当ホテル料理長こだわりの手打ちそばに、広島尾道らしさが味わえる穴子を中心とする天ぷらの盛合せを合わせました。天ぷらの油分が染み出たつゆが、さらにそばの旨味を引き立てます。最後に、つゆに適量を加えていただくそば湯は、そばの薫りと旨味が濃縮して絶品です。
尾道ならではの天ぷらと、そばの薫り・旨味・食感を味わい尽くせる「尾道おそば」を是非ご賞味ください。

日曜・月曜限定、
料理長こだわり
手打ちそば。

和食処 住吉

尾道ロイヤルホテル内2F(「尾道おそば」は通常日・月のみ)

■営業時間 / 11:00~21:30 ■ラストオーダー / 21:00

※数に限りがございますので、お早めにご予約ください。

尾道 ロイヤルホテル