

尾道

新

名物

# おののみら 華天むす

ひとつひとつ

丹精込めた

手づくりの味



こだわりごはん

世羅高原のこしひかり使用

尾道自慢の「ちりめん山椒」や

「おのみち潮風生姜」を混ぜ込みました

天咲秘伝の天井のタレで味付けした  
旨味広がる天むす



こだわり天ぷら

瀬戸内の旬の食材を

揚げたての天ぷらに

大人気の海老や地物穴子を中心とした  
海産物天ぷら

地元の農家さんが愛情を

たっぷり込めて作ったお野菜天ぷら