

## 炭焼牛たん東山 (牛たん)

3日3晩熟成させた牛たんを職人が1枚1枚丁寧に手仕込み。昔ながらの製法で熟成させた自慢の厚切り「仙台牛たん」が味わえる仙台の名店。



## 博多もつ鍋やまや (もつ鍋・九州郷土料理)

辛子明太子メーカー「やまや」の直営もつ鍋店。福岡の名産もつ鍋を中心に九州の郷土料理をご堪能ください。ランチ時は辛子明太子・からし高菜・ご飯をお好きなだけ召し上がれます。



## みのる食堂 (地産地消レストラン)

JA全農の地産地消レストラン。広島を中心とした中四国地方の生産者から取り寄せた旬の食材をカジュアルな和洋食メニューでご賞味下さい。



## 瀬戸内イタリアン Massa (カフェ・レストラン)

厳選した瀬戸内の食材を使った料理とお酒のマリアージュをお楽しみいただけます。クルーズ船をイメージした解放感溢れる店内で会話を楽しみながら食べたり、飲んだり。コーヒーからお酒、お食事と一日中楽しむことのできるお店です。



## ぎをん椿庵 (パスタ)

「はんなりと楽しむ町屋イタリアン」京の街の暮らしぶりをイメージさせる非日常空間で、当店自慢の生パスタをお楽しみ下さい。



## 広島 中華そば 我馬 (ラーメン)

戦後復興時の屋台から始まり、広島名物となったといわれる醤油豚骨味の中華そば。広島の有名店「我馬」が新業態として人情屋台を再現。



## サカナカナッテ (海鮮料理)

大きな刺身ネタ箱からお好きな数だけ注文し、ネタに合った味付けで、海鮮専用の酢飯、かやく飯、握り寿司に、のせて食べて頂くお店です。皆様の魚料理に対する願いを叶えるお店、それがサカナカナッテ!!



## 花米蘭 点心 (中華料理)

アーバンビューグランドタワーに本店を持つ新鋭広島中華の姉妹店。蒸したての小籠包や焼売などの点心を3種類のオリジナルソースで。オープンな空間で中華屋台の雰囲気をお楽しみください。



## PACHO (グリルレストラン)

イタリアン、フレンチをベースとした肉料理中心のカジュアルなグリルレストランです。ランチ、カフェ、バー利用等シーンを選ばず「ツカエル」お店です。



## とといち 魚魚一 (海鮮居酒屋)

全国の漁港から直送される魚介と瀬戸内の鮮魚をとびきりの鮮度とお値打の価格でご提供。広島の地酒と旨いつまみが揃う海鮮酒場です。



## すし辰 (回転寿司)

ネタの大きさと鮮度・ボリューム・美味しさが自慢です。瀬戸内海のお寿司をお気軽に存分に味わって下さい。



## DASHI と SOBA 水車 (そば)

ほっとする出汁、喉越し抜群の蕎麦。広島では珍しい甘めの出汁と瀬戸内の食材を生かした蕎麦、肴、日本酒をお楽しみ下さい。



## 酔心 (釜飯・広島郷土料理)

創業67年の瀬戸内を代表する老舗牡蠣料理・穴子料理を始めとした広島郷土料理と季節の土釜釜飯をご用意しています。



## かなわ (瀬戸内・かき料理)

広島を代表する創業150年の老舗かき料理。かきはもちろん、瀬戸内の取れたての魚介が存分に味わえます。



## むさし (むすび・うどん)

広島の味 むすびのむさし むすび人マイスターが一つずつ出来立てのご飯を手で握り、創業60年変わらぬ味を守り続けています。

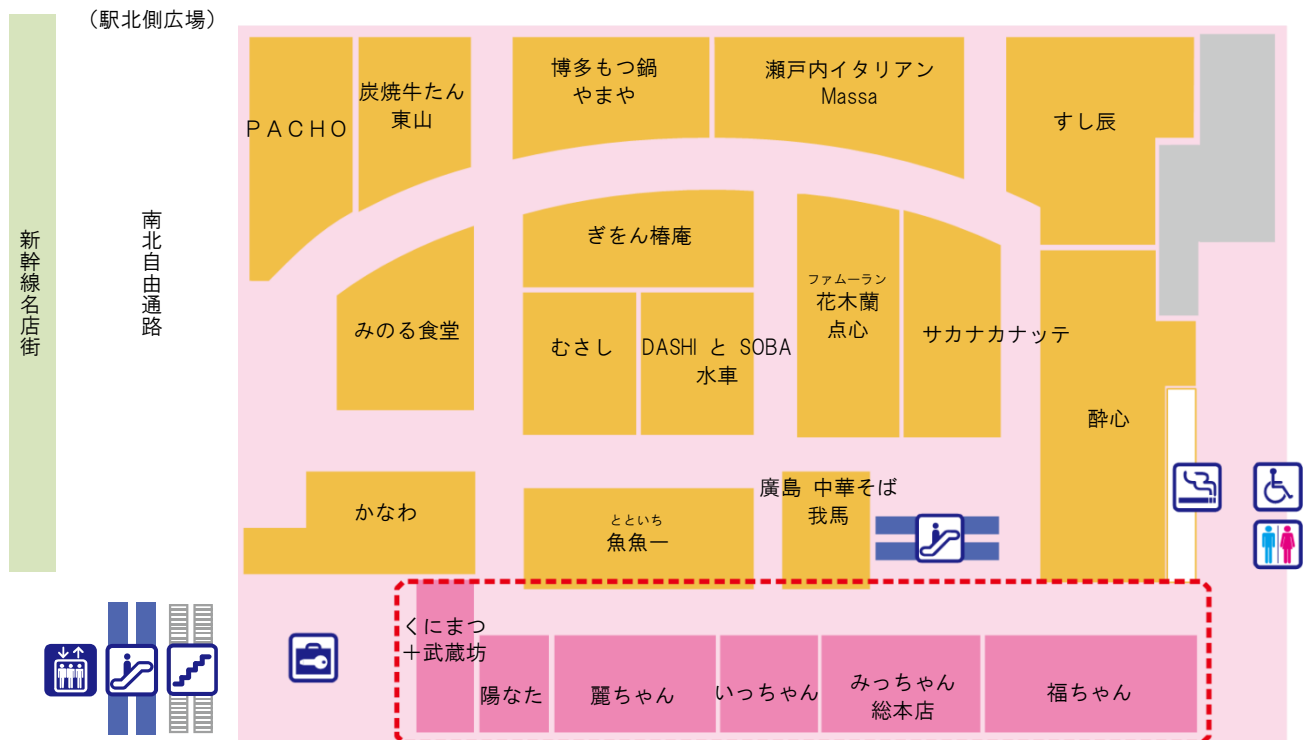




# 広島ぶちうま通り

<p><b>くにまつ+武蔵坊 (汁なし担担麺)</b></p> <p>汁なし担担麺ブームの火付け役「くにまつ」と自家製香辛料の香りと辛みがクセになる「武蔵坊」が初コラボ。 2つの名店の味をお楽しみ頂けます。</p> 	<p><b>陽なた (鉄板料理)</b></p> <p>創業より 50 年受け継がれる秘伝のタレが決め手の鉄板焼きです。旨味たっぷりのお肉をジューっと焼き上げます。自慢の鉄板料理を、ご飯とビールと！ 楽しくお召し上がりくださいませ！</p> 
<p><b>麗ちゃん (お好み焼き)</b></p> <p>創業昭和 32 年。ソースをかけなくても旨みが味わえるよう、麺、肉、キャベツといった素材にこだわり抜いています。また生地はモチモチ感を出す為に 4 時間寝かせ、焼き手 1 人が完成まで丁寧に焼き上げます。</p> 	<p><b>みっちゃん総本店 (お好み焼き)</b></p> <p>昭和 25 年創業。戦後の広島のととにも、屋台から誕生したお好み焼きは「みっちゃん」こと、井畝満夫 (いせみつお) のアイデアである「お好みソース」「そば入り」など現在のお好み焼きの原型を作り上げ、昔ながらのスタイルを変えずに、今も元祖広島のお好み焼きの味を守り続けています。</p> 
<p><b>いっちゃん (お好み焼き)</b></p> <p>キャベツは季節で産地を変えるほど素材にこだわり、素材本来の味を活かす焼き方が特徴です。</p> 	<p><b>福ちゃん (お好み焼き)</b></p> <p>じっくりと蒸し焼きにしたキャベツと拘りのオリジナル麺との一体感で、野菜本来の甘みとしっとりとした食感が人気のお好み焼きと、鉄板焼やお酒も豊富に取り揃え、呑みながらお好み焼きを楽しめます。</p> 

(フロアマップ)



(自由通路 2F)

ekie 線路上空、SOUTH エリア



# 広島ぶちうま通り