

協力店&SLPメニュー紹介

このマップのイラスト、文章、写真などは生徒達の作品です。

営業日 **駐車場**

※店舗の営業時間は、新型コロナウイルス対策のため変更される場合があります。

かねよし

尾道市瀬戸田町沢209-27
TEL 0845-27-0405

営業日 月・火・木・金・土 11:30~14:00
日・祝 11:30~14:00
18:00~21:30
駐車場 有 (10台)

子供から大人まで誰でも楽しくおいしく食べられるメニューが揃っています。広い店内でコロナ対策もばっちりです。静かで落ち着いた雰囲気のお店です。



THE瀬戸田!?!のカルパッチョ ¥780 (税別)

瀬戸田の特産である「タコ」と「レモン」をカルパッチョにしました。スリッとしたタコとそのうまみを、レモンの酸味を活かしたさわやかなソースが包み、ブラックペッパーがピリッと味を引き締めます。食欲をそそる前菜としても、お酒のお供としても最高の一品です。

PIZZERIA&BAR RIN

尾道市瀬戸田町中野407-12
TEL 0845-25-6822

営業日 日・月・水・木・金 (第二水曜日は休み)
11:00~15:00 17:00~19:00
土 11:00~15:00 17:00~21:00
駐車場 有(プレスタモール駐車場ならどこでも可)

手作り窯で焼く本格イタリアンピッツァと地元の食材をふんだんに使ったサイドメニューやスイーツ、国産ワインや日本酒も各種取り揃えています。店の雰囲気はアットホームな雰囲気があります。一人でも家族でも気軽に来れるようなお店です。



鮭の川上り ~しモン川を越えて~ ¥1,000 (税別)

このSLPメニューは、鮭が川を上っているかのように盛り付けました。鮭を食べると、ほのかなレモンの酸味が感じられます。そこにレモンのソースをつけると、癖になるような甘さが口の中に広がってきます。お店に行かないと食べられない味です。

ちどり

尾道市瀬戸田町沢209-27
TEL 0845-27-0405

営業日 日・月・水・木・金
11:00~16:00 18:00~22:00
駐車場 有(普通車20台) ※富士本舗徒歩3分

御食事処ちどりは、昭和40年創業・約50年続く老舗、瀬戸田が誇る名物の蛸やレモンなど美味が並ぶ郷土料理専門店です。



アイス 愛す!ふわふわ 特濃レモンかき氷

¥600 (税別)

この商品は、甘さの中に、酸っぱさもあるかき氷です。このレモンは自然な無農薬なので、皮ごと食べることができます。柑橘の爽やかな香りがたまりません。

わか葉

尾道市瀬戸田町瀬戸田520-1
TEL 0845-27-0170

営業日 日・月・水・木・金・土
11:00~15:00 17:00~21:30
※祝日の場合は火曜日も営業
駐車場 有 (2台)

わか葉では、あなごを中心に瀬戸内海の新鮮な魚を使った料理を提供しています。広島尾道の伝統あるあなごを、どうぞお召し上がりしてみてください。



名産レモン香る 鯛鮮丼 ¥1,523 (税込)

ご飯にごま醤油で味付けをし、鯛には、瀬戸田で採れたレモンのピューレを入れた人参ドレッシングをかけました。さらに、レタスや糸唐辛子を添えて、レモンの皮をおろしてふりかけ、さわやかに、色鮮やかに仕上げました。海鮮丼ですが、和と洋があわさった最高の一品です。一口食べればレモンのさわやかさとさっぱりした風味が口いっぱいになり、鯛のスリッとした食感が最高です。

食堂あおり

尾道市瀬戸田町瀬戸田本町450-2
TEL 050-5359-2426

営業日 日・月・水・金・土
11:00~15:00(L.O.14:30)
※火・水曜日(祝日の場合は営業)
駐車場 無

食堂あおりは、あおりイカ専門店です。店主が自らイカを釣っており、いつでも新鮮なイカを提供しています。古民家を改装したレトロな雰囲気落ち着いた空間になっています。



期間限定! イカ天レモンソース添え ¥1,000 (税込)

「期間限定! イカ天レモンソース添え」は、サクサクのイカ天を瀬戸田のレモンの果汁と皮を使ったレモンソースでいただきます。瀬戸田のレモンだから出せるさわやかな風味のソースが、イカ天の味を引き締めています。私たちは、瀬戸田のレモンと瀬戸内のイカがどちらも主役となるように、また、この料理が、瀬戸田の新たな名物になってほしいという願いを込めて作りました。

汐待亭

尾道市瀬戸田町瀬戸田425
TEL 0845-25-6572

営業日 日・火・水・木・金・土
ランチタイム 11:00~16:00
夜カフェ 19:00~22:00
駐車場 無

汐待亭には他にもレモンをさくりに揚げたレモンフライカレーなど地元の食材を生かしたメニューがたくさんあります。古民家のカフェで、落ち着いた雰囲気ゆったり過ごせます。夜はカフェバーとして営業しており、大人の方にもおすすめです。



しまなみレモンの ハニートースト 4枚 ¥1,000
2枚 ¥600 (税込)

このSLPメニューはこの島の自慢のレモンをふんだんに使ったハニートーストです!レモンは無農薬なので皮ごと食べることができ瀬戸田産のみかんの花から採ったみかんはちみつと、ハニライスの甘みと果肉の酸味と皮のほろ苦さとマッチして、瀬戸田だからこそ味わうことができるスイーツです。

璃宮

尾道市瀬戸田町瀬戸田228-7
TEL 0845-23-7577

営業日 火・水・木・金・土・日
18:00~22:00
駐車場 有 (3台)

璃宮さんは、店内が薄暗くなって、まるでバーみたいな雰囲気です。だけど、造船所の方や島の人を訪れる、居酒屋となっています。非現実的な気分が味わえるお店です。居酒屋と聞いたら大人だけが来るイメージがありますが、子供連れでも気軽に来れるお店です。



期間限定!爽やか気分の Lemonハンバーグ~和風おろしレモンソースを添えて~ ¥650 (税込)

瀬戸田のレモンをふんだんに使った絶妙な一品です。隠し味にレモンの果汁をハンバーグの中に、加えています。ソースには、おろし大根とレモンの果汁を絡めています。レモンの酸味がきいてさっぱりした味にたまねぎのシャキシャキ感があわさって、家庭では味わえない最高な一品に仕上がっています。花形のレモンとミニトマトが添えられていてハンバーグの後に食べても良いと思います。

しまなみロマン

尾道市瀬戸田町瀬戸田214-1
TEL 0845-27-0010

営業日 日・月・火・木・金・土
10:30~15:00(ランチ)
14:30~17:00(カフェ)
17:00~21:00(ディナー)
※ディナーは金・土曜日のみ定期営業
その他の日は予約制
駐車場 有 (3台)

瀬戸田港の向かいにあり、船の待ち時間に手軽に食べられる物からランチやディナーまで、幅広いメニューを提供しています。自転車のレンタルもしており、サイクリストにもおすすめです。



瀬戸田レモン ライス牛丼 ¥780 (税込)

こだわった所は、瀬戸田のレモンのさわやかな味を生かしたところ。普通の牛丼と違って、レモンの風味が香る欧風の牛丼に仕上げました。牛肉を黒胡椒や鶏ガラスープの素などで味付けをして、風味を出しました。サイクリストや女性にオススメです。更に2品のSLPメニュー「瀬戸内レモン丼(瀬戸内魚飯)」¥1500(税込)、「しまなみサンセットレモンスカッシュ」¥600円(税込)もあり!

主催



尾道市立瀬戸田中学校
(Setoda Lemon Project)

インタビュー技法指導 中国新聞社
SLPマップ作成指導・提供 公益財団法人平山郁夫美術館

