

“本質と遊び心の共存”をテーマにダイニングとギャラリーが一体となった複合施設『CLUH』。ダイニングで提供される「食」とギャラリーで展示される「技」を同一線上に捉え、毎月日本全国47都道府県にスポットをあて特集しています。各地よりセレクトされた商品は、受け継がれる日本の伝統とものづくりの技術を伝え、新鮮な食材を使った料理は、くつろぎの空間の中で様々なメッセージを運びます。

三月 広島県。

◆日本からの贈りもの/広島。

宮島と原爆ドーム、2つの世界遺産が佇む街「広島」。牡蠣を代表する海の幸が豊富な瀬戸内海と、秋には松茸もとれる中国山地に挟まれ、豊かな食文化を形成しています。また映画と坂の街「尾道」や酒都「西条」、景勝地「鞆の浦」など様々な文化に触れることができる広島へ出かけてみてはいかがでしょうか。



④ + 鞆の浦 (とものうら)

いにしえより潮待ちの港として栄えた鞆の浦。かつてこの町では多くの武人、文人、芸術家が交わり、先進的な瀬戸内の歴史と文化を形作ってきました。船が風と潮の流れを利用していた時代、瀬戸内海の潮の分かれ目となる鞆の浦には、潮の満ち引きを待つ船が集っていました。時代を越えても失われない先人達の息吹がこの町にはあるのです。



⑤ + 宮島細工

木地の持ち味を生かした、繊細で巧みな彫刻が特徴です。特におすすめは、世界遺産に指定されている宮島風景を彫刻したお盆や杓子。国内はもちろん、外国へのお土産に、また外国からのお客様にもとても人気です。

◆ Information

4月は「富山県」を予定しています。皆様のご来店をスタッフ一同、心よりお待ちしております。
※変更になることもございます。詳しくはスタッフに御気軽に御問い合わせください。

◆ FOODS / Travel Dining Menu.

3月は、広島の食材を使用したトラベルダイニングメニューをご用意しました。一ヶ月間の限定メニューですので、ぜひお早めにお召し上がりください。

- ◆ 広島県産 真牡蠣の焼きカキ ~もみじおろしとポン酢で~ ￥400/1P
- ◆ 小いわしの海苔天ぷら ￥850
- ◆ 広島県産 真牡蠣とキャベツの土手鍋風味噌炒め ￥1,000
- ◆ 広島県産 真牡蠣のフライ ~タルタルソース添え~ ￥1,100
- ◆ もみじ豚のカツレツ ~おたふくソースで~ ￥1,400
- ◆ 伊予柑のシフォンケーキ ~シャンティ添え~ ￥650



◆ FOODS / Chef Recommend Menu.

- ◆ 菜園風バーニャカウダ ￥1,500
- ◆ 粒貝とマッシュルームのブルギニオン ￥900
- ◆ カラスミと有機野菜のペペロンチーノ ￥1,400
- ◆ 帆立のポアレと野菜のリゾット ￥1,600
- ◆ フォアグラ パテドカンパーニュ ￥900