

訪日旅行社向け

おすすめ御膳メニュー

火を通した料理を中心に
食べやすく仕上げました！

2つのレストラン 共通メニュー

SHIMANAMI
OSHIMA

道の駅 よしうみいきいき館

Yoshiumi iki-iki-kan

レストラン

愛媛県今治市吉海町名 4520-2

SHIMANAMI
OMISHIMA

道の駅 多々羅しまなみ公園

Tatara shimanami kouen

レストラン

愛媛県今治市上浦町井口 9180-2



極み御膳 ¥3,000 (税込)

Kiwami-gozen

期間：4月～10月

先付け2種	せんざんき	香物
豚ステーキ	白飯	果物
焼き野菜	伊予味噌汁	



愛媛ブランド
「甘とろ豚」

上品な甘みと、
ジューシーで
柔らかな肉質が特長



和み御膳 ¥3,000 (税込)

Nagomi-gozen

期間：11月～3月

先付け2種	せんざんき	香物
豚しゃぶ	白飯	果物
鍋野菜	伊予味噌汁	



せんざんき

鶏肉に醤油や砂糖で
下味をつけカラッと
揚げた今治名物の
唐揚げ

SHIMANAMI
HAKATA

道の駅 伯方 S・C パーク
マリンオアシスはかた

Marinoasis hakata

レストラン

愛媛県今治市伯方町叶浦甲 1668-1

鯛しゃぶ御膳 ¥3,000 (税込)

Taisyabu-gozen

鯛のしゃぶしゃぶ	天婦羅盛り合わせ
鯛塩麴焼き	小鉢2種
鯛のカルパッチョ	白飯
	香物



愛媛県産
「真鯛」

愛媛県を代表する魚。
上品な甘みと旨味が
特長。

※写真はイメージです。季節・仕入れ状況によりお品が一部変更となる場合がございます。

ご予約
お問合せ



株式会社しまなみ 予約受付本部

TEL:0898-25-7338 FAX:0898-22-6857

Web 予約 →

