

ネットヨタ広島 戸坂店スタッフのオススメ! 中区&東区エリアの美味ドライブ

今月は、中区&東区エリアで味わえる、この夏オススメの多彩なグルメをご紹介します。
爽快なドライブを楽しみながら、美味しいグルメ探しをしてみませんか。

ネットヨタ広島 presents  VOL.113

たから
モノ
さがして

ON AIR 広島テレビで毎週木曜日18:55~放送中

Model: 吉田 一貴、加藤 れな
(WSP所属)



優雅なホテルビュッフェで 夏を感じる料理の数々を

2022年秋に開業した、全420室の客室を擁するホテル『ヒルトン広島』。6Fのオールデイダイニング『モザイク』では、ランチは70種類以上、ディナーは80種類以上のバラエティに富んだメニューのビュッフェを楽しめる。8月下旬までは、夏野菜や南国フルーツをふんだんに使用した「サマートロピカルビュッフェ」を開催中。華やかに彩られた、夏を感じる料理の数々に舌鼓を打とう。また、夜風が気持ちの良い季節、開放的なテラスで優雅な時間を過ごせる「夏のガーデンテラス」もぜひチェックしたい。夏の思い出作りに足を運んでみては。

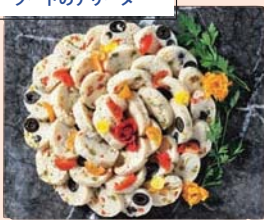
1

ヒルトン広島

広島市中区富士見町11-12 ☎082-243-2700
■ オールデイダイニング『モザイク』朝食ビュッフェ6:30~10:00(土・日・祝日は~10:30)、ランチビュッフェ11:30~14:00、スイーツビュッフェ15:00~17:00(土・日・祝日限定)、ディナービュッフェ18:00~22:00(L.O.21:30) 無休
☎175台(有料)

オーストラリア産ブリスケットのスローロースト

パッションフルーツとサステナブルシーフードのテリーヌ



エキゾチックなムードの料理が登場!

サステナブルフィッシュカクテル 甘酢ソース



レバノン風チキンシュウルマ



三種の豆のサラダ



ネットヨタ広島

戸坂店のオススメ

「品数が豊富で満足度の高いビュッフェです。目の前で調理してもらえるライブ感も最高!」

営業チーフスタッフリーダー/政田さん

Lunch & Dinner

ランチは平日3,800円(6~12歳1,900円)、土・日・祝日4,500円(6~12歳2,250円)、ディナーは平日3,950円(6~12歳1,975円)、土・日・祝日5,500円(6~12歳2,750円)。



目の前で肉をカットしてもらえるカービングサービスもあり。



焼きたてのピザやパスタ、シャルキュトリーやチーズなども並ぶ。



172席のゆったりとした店内でホテルビュッフェを楽しめる。

夏のガーデンテラス3,500円では、ハンギングチェアを設置したテラスで非日常的な時間を過ごせる。別料金でノンアルコールカクテルの注文も可能。

Check!



© 2024 Peanuts Worldwide LLC

スヌーピーと仲間たちのスイーツビュッフェを

毎回人気のスイーツビュッフェでは、9/16(月・祝)までPEANUTSとのコラボを開催中。スヌーピーと仲間たちをイメージした約20種類のスイーツを好きだけ楽しもう!

SNOOPY'S Summer Carnival

土・日・祝日15:00~17:00

4,250円(6~12歳2,130円)

今日は **カローラスポーツ** で
おでかけ!

公式インスタグラム

たからモノさがして

@takaramono_netz

フォローしてね!

Happy driving!

進化し続けるロングセラーブランド・カローラのスポーツハッチバック。スポーティさをまとった低重心シルエットと、スタンスの良さが際立つ、シンプル&ダイナミックなデザインが目を惹く。大人の感性に響く上質なインテリアも、乗る人の心を満たしてくれるはず。また、進化したハイブリッドシステムで、軽やかな出足とダイレクトな駆動力を実現。指先の操作で俊敏なシフトアップ、シフトダウンが可能で、快適な走りを演出してくれる。

動画で! もっと詳しくクルマをCHECK!

https://www.netz-hiroshima.jp/takaramono_lp/202408/

※編集上の都合により、7月末頃のアップを予定しています。予めご了承ください。





Spicy & Hot



Karamen



Curry & Hot

いなろ辛麺 1,000円

辛さは0〜9まで選べるほか、ニンニクも有or無を選択できるのがうれしい。

ネットヨタ広島
戸坂店のオススメ

「麺を食べ終わったら、ご飯を追加注文してスープに入れて食べるのもオススメ！」
サービススタッフ/仲重さん

カレー辛麺 1,200円

スープにカレーを加えた食欲をそそる一品。+各100円で、具材や麺の大盛りもOK。

辛麺発祥の地である宮崎県延岡市出身の店主による、本場の辛麺が味わえる1軒。辛麺には、小麦粉やそば粉で作る独特な歯ごたえの`きねうち麺`、を使用。香味野菜やミンチなどの具材と、唐辛子やニンニクを加えた鶏ガラベースのスープを卵でとじた、辛さの中にうま味やまろやかさも感じられる一杯だ。他にも、肉や野菜のダシがたっぷりしみこんだカレーを加えたカレー辛麺や冷麺、冷やし半田麺など、豊富な麺メニューからその日の気分でチョイスして。

②

からめんやいなろ

辛麺屋いなろ

広島市東区光町2-8-8 第1安田ビル1F
☎070-9095-0450 図11:30~17:00
(L.O.16:00) 休不定休 回近隣のコインパーキングを利用

辛旨いスープがヤミツキに!
宮崎ご当地グルメ・辛麺を



辛冷麺 900円

3種の部位の鶏ミンチと、大葉、柚子、ネギ、ミョウガなどを添えた、さっぱりした味わいの冷麺。

1.カウンター席とテーブル席の店内。広島市中区流川町の焼鳥居酒屋『ゆゆり』の姉妹店だ。
2.今年2月にオープン。3.辛麺は、こんなにやくのような食感の麺とスープが相性抜群。辛さ無しもできるので、辛いものが苦手な人もOK。4.牛肉と牛骨、手羽先と数種類の野菜を煮出したスープをベースにしたカレーライス800円も人気。

ネットヨタ広島 戸坂店スタッフのオススメ!

中区&東区エリアの 気になる店へ 出かけよう

暑い夏に汗をかきながら食べたいピリ辛メニューや、優しい味わいの米粉パンなど、大人から子どもまで楽しめる多彩なグルメをドライブしながら楽しもう。

わくわく
楽しい!





ザクロクリチャー 320円

生地とクリームチーズにザクロエキスを練り込んだ、酸味と甘みのバランスがよい一品。

delicious!



クロワッサン 300円

発酵バター風味と、外はカリッと、中はもちっとした食感を感じられる。

愛情たっぷり焼き上げる
身体に優しい米粉パン

2022年12月にオープンした米粉パン専門店。店主の田村さん夫婦が、「アレルギーを持つ我が子でも食べられるパンを」と焼き始めたグルテンフリーの米粉パン。「同じような悩みを持つ人にもパンを届けたい」と店を開いた。店内には、熊本県産「ミズホチカラ」の米粉を使ったパン、約30種類が並ぶ。身体に優しい食材を使い、愛情込めて焼き上げるパンや焼き菓子を求めて足を運んで。



1.おやつ系から食事系まで、様々な米粉パンを購入できる。2.クッキーやスコーンなど、米粉を使用した焼き菓子も販売する。3.県道70号線・温品通り沿いにある店。



豆乳クリームパン 200円

オーガニックの豆乳と平飼卵を使用した、人気ナンバーワンのパン。

ネットヨタ広島
戸坂店のオススメ

「もちもちとした食感で食べやすく、米粉パンを食べたことが無い方にもオススメです」

サービススタッフ/上田さん



3

ベーカーシータ
Baker theta

広島市東区上温品1-6-19 ☎090-8266-1610 10:00~17:00
休日・月 1台

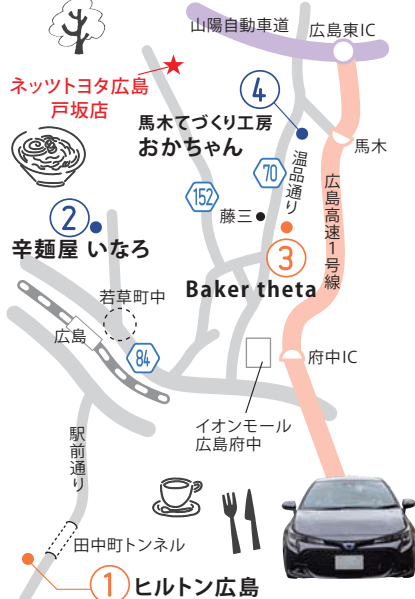
ネットヨタ広島
戸坂店のオススメ

「肉まんや餃子、シュウマイなどは冷凍商品もあるので、自宅で楽しめるのもうれしいです」

サービススタッフ/服部さん



NAKAKU & HIGASHIKU MAP



カレーまん 302円

裏ごしトマトやハチミツを入れた自家製カレーと、角煮が入った食べ応え抜群の一品。

It's good!

Nikuman



ビリ辛肉まん 270円

青唐辛子醤油やコチュジャンを加えて辛さを出した、夏にピッタリの肉まん。

赤身と脂身のバランスが良い広島県産霜降り豚肉や、上蒲刈島産の藻塩など、厳選した県内産食材で、一つひとつ手包みで作る肉まんが自慢。2種類の国産小麦粉をブレンドし、二次発酵製法でももちもち食感に仕上げた生地と具材の相性を存分に楽しみたい。定番の広島肉まんに加え、夏限定のビリ辛肉まんやカレーまんも要チェック。また、餃子やシュウマイ、角煮おこわなど、今晚の一品にぴったりの商品もぜひ。

4

馬木てづくり工房 おかちゃん

広島市東区馬木4-1449-2 ☎082-899-5773 10:00~19:00 毎月・祝日の場合営業 10台

広島県産食材が生きた
アツアツの手包み肉まん



1.店内では出来たての肉まんが購入できる。2.広島高速1号線・馬木料金所の近くに位置する。3.広島肉まん205円は、豚肉と玉ねぎに加え、春雨もアクセントになっている。

※「ネットヨタ広島」の最寄り店舗は「戸坂店」。こちらは8/24(土)、25(日)にイベントを開催予定! 詳細は次ページへ。



中区&東区エリアの いいモノ、プレゼント!

『ヒルトン広島』のペア宿泊券をはじめ、中区&東区エリアのステキなお店を楽しめるプレゼントをご用意しました。 ※写真はイメージです。

PRESENT

応募者全員にもれなく特典も!

合計
62名様に
当たる!



20名様

馬木てづくり工房 おかちゃん
500円分お買物券



20名様

Baker theta
500円分お買物券



20名様

辛麺屋 いなろ
500円分お食事券



2組4名様

ヒルトン広島
ペア宿泊券

プレゼント応募はHPから

応募期間

7/23(火)~8/31(土)

※当選発表は9/1(日)以降
※お受取期間は、ご連絡から1ヶ月間

応募方法

今スグ応募!!

ネットヨタ広島

検索

携帯電話でさくっとアクセス!



- 1 『ネットヨタ広島』で検索
→「たからモノさがして」2024年8月号をクリック!
→「今月のプレゼント応募はこちら」をクリック!
- 2 専用フォームに必要項目を記入して送信
- 3 当選者には『ネットヨタ広島』より、直接お電話またはメールにてご連絡いたします
- 4 最寄りの『ネットヨタ広島』の店舗にてプレゼントを受け渡し



check!!

公式Instagram

@takaramono_netz

掲載店舗の情報やイベント当日の様子など、
様々な情報を発信中♪



Information

ネットヨタ広島からの旬の情報!

8/24(土)、25(日)開催予定!

中区&東区エリアの『いいもの』大集合!

in ネットヨタ広島 戸坂店

『辛麺屋いなろ』の人気メニュー・カレーライス、『Baker theta』の米粉を使った身体に優しい焼き菓子、『馬木てづくり工房 おかちゃん』のミニ肉まんの試食プレゼントが先着でもらえる。また、試乗した人の中から抽選で『ヒルトン広島』で利用できるランチビュッフェペア招待券が当たるのでお楽しみに!



※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、プレゼントは個包装にてお渡しします。
※イベントは予告なく変更・中止になる場合がございます。予めご了承ください。 ※写真はイメージです



ネットヨタ広島
戸坂店
広島市東区戸坂千足
2-7-34
☎082-220-1611
🕒10:00~19:00
※一部の祝日・
振休を除く



@aroma

ワークショップも同時開催!

アロマスプレー 作成

ご準備したオイルの中から1つ選んでいただき、アロマスプレーを作成!



Instagramでアロマに関する様々な情報を発信中♪



aroma harmony

@aroma正規取扱店(ネットヨタ広島グループ)

アロマハーモニー



詳しくは ネットヨタ広島

検索

HPにあるYouTubeチャンネルのバナーから、
クルマの紹介動画もチェック♪

新型コロナウイルス
感染拡大防止の取り組み

当社では、店舗内設備や試乗車の定期的な除菌清掃・換気を徹底し、ご来店時は、できるだけ席の間隔をあけてご案内いたします。また、お客様およびスタッフの健康と安全を考慮し、営業時間中マスクを着用して業務をさせていただいております。ご理解・ご協力いただきますようお願い申し上げます。

ネットヨタ広島

www.netz-hiroshima.jp

お客様相談テレホン(受付時間/10:00~17:30 ※祝日を除く月~金) ☎0120-503-365 ● 定休日/月曜日※一部の祝日・振休を除く ● 営業時間/10:00~19:00