# 和と仏の饗宴、大人のための心満たすひととき

和食とフレンチをフュージョンさせた料理を振る舞うビストロが宮島口に誕生した。広島県を中心に瀬戸内の食材などが、店主の向井さんによって美味なひと皿へ昇華していく。ディナーはアラカルト、ランチはさらに2つのコースも用意。30種類以上用意されるワインとともに大人なひとときを過ごして。

旬の食材を用いて料理は創作されるため、メニューはその時々で異なる。冷前菜、温前菜、パスタ、魚や肉料理、デザートなど、食材の魅力を最大限に引き出して提供する。

pic1. マスカット香る穴子のスープ仕立て 1,400円（税込）

肉厚な穴子の身が口の中でほどけていく感動を堪能あれ。

Pic2. 東広島産 猪ヒレ サラダ仕立て 1,600円（税込）

昆布締めにし、低温でじっくり火入れすることで完成される驚きの柔らかさに舌鼓。

Pic3. ホットカフェラテ 650円（税込）

スチームミルクをそっと注ぐ店主。カフェ利用もOKなので、このコーヒー目当てに訪れてもいい。

Pic4. テーブル8席、カウンター6席の店内。落ち着きある空間でゆったりと時間が流れており、記念日など特別なシーンでも利用したい。

Pic5. **douze Miyajima** (ドゥーズ ミヤジマ)  
廿日市市宮島口1-3−31-2F

☏ 070-9198-1202

営11:30〜14:00（L.O.13:00）

17:00〜23:00（L.O.22:00）

Ｐ なし

休 水

![QR コード

自動的に生成された説明]()HＰ