



世羅いろどり膳  
1,500円(税別)

しゃぶしゃぶ(松きのこ・松なめこ 瀬戸内六穀豚 野菜 焼き豆腐 しゃぶしゃぶもち うどん) / 三升箱 / 松きのこコロッケ / ごはん(世羅産ミルククイーン使用)



世羅松きのこ味わいづくし  
3,000円(税別)

しゃぶしゃぶ(松きのこ・松なめこ 瀬戸内六穀豚 国産和牛 野菜 焼き豆腐 しゃぶしゃぶもち うどん) / 三升箱 / 揚げたて松きのこの天ぷら / 松きのこの茶碗蒸し / きのこたっぷり揚げ出し豆腐 / 松きのこコロッケ / ごはん(世羅産ミルククイーン使用)



世羅高原はなやか膳  
2,000円(税別)

しゃぶしゃぶ(松きのこ・松なめこ 瀬戸内六穀豚 野菜 焼き豆腐 しゃぶしゃぶもち うどん) / 三升箱 / 松きのこの茶碗蒸し / きのこたっぷり揚げ出し豆腐 / 松きのこコロッケ / ごはん(世羅産ミルククイーン使用)



世羅松きのこ味わいづくし + 松きのこ天ぷら食べ放題  
4,000円(税別)

しゃぶしゃぶ(松きのこ・松なめこ 瀬戸内六穀豚 国産和牛 野菜 焼き豆腐 しゃぶしゃぶもち うどん) / 三升箱 / 揚げたて松きのこの天ぷら食べ放題 / 松きのこの茶碗蒸し / きのこたっぷり揚げ出し豆腐 / 松きのこコロッケ / ごはん(世羅産ミルククイーン使用)



世羅高原おもてなし御膳  
2,500円(税別)

しゃぶしゃぶ(松きのこ・松なめこ 瀬戸内六穀豚 国産和牛 野菜 焼き豆腐 しゃぶしゃぶもち うどん) / 三升箱 / 松きのこの茶碗蒸し / きのこたっぷり揚げ出し豆腐 / 松きのこコロッケ / ごはん(世羅産ミルククイーン使用)

「松きのこ」とは？

「松きのこ」  
長きにわたる研究から生まれた、  
日本でも有数のマツタケの産地だった世羅町で生まれた「松きのこ」は、きのこの人工栽培を研究する途中で生まれた、シイタケの仲間のきのこです。えぐみが少なく、食感が良いのが特徴で、様々な料理に使えます。



「松なめこ」とは？

「松なめこ」  
驚きの大きさと、芳醇な香りが強い  
なめこの育種から誕生した「松なめこ」は、市販のものとは比べると10〜20倍ほどの大きさがあります。軸の食感も良く、香りも良いなめこです。またなめこ特有のぬめりも少なく、洗わずにそのまま調理することができます。

※夏場(7~8月)は鍋を陶板焼に、うどんを蕎麦に変更してご提供します。  
※鍋につく野菜は季節により変更する可能性があります。  
※具材は鍋に入れてご提供いたします  
※プラス¥300(税別)でごはんを松きのこの炊込みご飯へ変更できます(要予約)





個室大



個室小



レストラン

### 〔 席のご案内 〕

個室大 …… 44名様

個室小 …… 24名様

レストラン …… 32名様

### 〔 売店 〕



松きのこや松なめこの直売はもちろん、地元産品や『凍眠』商品、メディア紹介の話題の品などを取り揃えています。

※通常の冷凍より約20倍の圧倒的な速さで急速冷凍する技術『凍眠』。品質を落とさず凍結するので、食材へのダメージが少なく、作りたてと同じ美味しさをキープできます。当店では『凍眠』で凍結した名店の味を、ご家庭でいつでも解凍してお楽しみいただけます。

### 〔 世羅きのこ園 〕



工場見学が可能です。  
 ・10名様から承ります。  
 ・事前にご予約下さい。  
 (マンテネーレ・ピノより車で10分)

ここで育成した「松きのこ・松なめこ」をマンテネーレ・ピノでご提供しています。

### MAP



〒722-1122 広島県世羅郡世羅町小世良 715-4  
 団体予約受付 TEL：050-1809-5348 団体様用 FAX：084-924-5755  
 定休日：火曜日（祝日の場合は振替え）  
 HP：https://serakinoko.jp