

世羅に戻り、旬の食材を活かした料理を提供しています。

修行した日本料理人。

京都東山の栗田山荘（京都ホテルオークラ別邸京料理栗田山荘）で

四代目大将 稲田嘉明は、

自慢はやはり、この地域で採れる旬の食材でふるまう料理。

広島県北部ではすっかり老舗となつてまいりました。

昭和56年には現天皇陛下が皇太孫時代にご宿泊なさるなど、

賑わった世羅町にて創業した、料理旅館「玉乃家」。

江戸時代より石見銀山街道の宿場町として

世羅の地で百年続く老舗料理旅館



定食・ランチ

世羅の“美味しい”を気軽に味わえる

豊かな自然に恵まれて育ったお米をはじめ、野菜や果物の他、「世羅みのり牛」、「世羅高原豚」、世羅町特産「松きのこ」「松なめこ」を使ったお料理など、地元産の食材や旬の食材にこだわり、リーズナブルな価格の定食から幅広くメニューを揃えています。世羅観光に来られた際には、お気軽にお立ち寄りください。



ご宿泊

お料理付き宿泊プランやビジネス用プランも

お料理と宿泊がセットになったプランや、観光やビジネスユースにもお使いください。観光はもちろん、ビジネス利用、長期滞在でも快適に過ごしていただけるようアットホームな環境でお迎えております。

宿泊メインのプランはこちらから ▶▶



料理旅館

玉乃家

TAMANOYA
since 1927

広島県世羅郡世羅町本郷 25-2

TEL 0847-22-1161

お食事

ご宴会

仕出し

ご宿泊

ご予約はこちらから▶▶

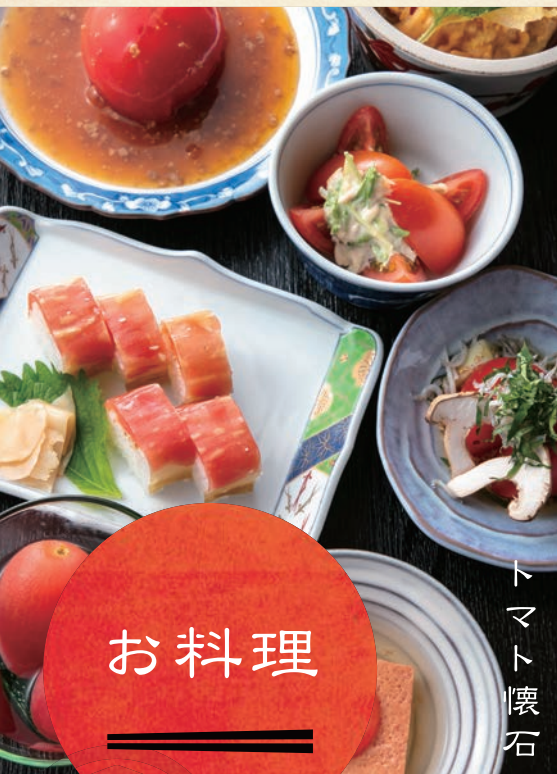


昭和2年創業

玉乃家

たまのや
TAMANOYA
since 1927

料理旅館



お料理

トマト
懐石



あゆ
懐石



松茸
懐石



ふぐ
懐石

世羅の旬の素材を味わう 季節のコース料理

春の山菜、夏の地鮎・ハモ、秋の松茸、冬のふぐ・すっぽん・すぎやきなど、世羅台地で育った世羅米をはじめとした良質の農産物や、季節の旬の食材を厳選しておもてないたします。素材のおいしさを最大限に活かすように、一品一品に真心を込めたお料理をご堪能ください。



春 夏 秋 冬

春はトマトや山菜、夏は鮎、秋は松茸や世羅産松きのこ、冬はふぐ・すっぽんや世羅牛など、1年を通して、季節ごとの素材や世羅の食材がさまざまに楽しめる玉乃家のお料理をぜひご堪能ください。



京都で修行した大将の 心を込めたおもてなし

玉乃家 四代目大将 稲田嘉明は、京都東山の粟田山荘（京都ホテルオークラ別邸京料理 粟田山荘）で修行した日本料理人。世羅に戻り、旬の食材を大切に、素材の鮮度と美味しさを活かした料理でおもてないたします。



会席・ご宴会・仕出し

少人数～団体様までご利用いただける各種ご宴会プラン、お祝い事からご法要など、お客様のご要望に応じたプランや仕出し弁当もご用意。どうぞお気軽にご相談ください。

玉乃家オリジナル商品

世羅懐石ワインコンポート

使っているのは地元産100%の素材に世羅のワイン、少しの自然糖だけ老舗料理旅館が贈る、懐石デザート。ギフト用セットは、贈り物やお中元・お歳暮にも。



とまと



梨



葡萄

人気コース『トマト懐石』の水菓子としてお出するワインコンポート。こくのある世羅産トマトがほんのり甘く、くせになる美味しさです。

一番美味しい時期に収穫した鮮度の良い世羅産の梨を使用。梨らしい歯ごたえを残したまま、旬の美味しさと共に閉じ込めました。

一粒ひと粒、丁寧に皮を剥いた世羅産の大粒葡萄と赤ワインを贅沢に使ったコンポート。葡萄の芳醇な香りと合わせてお楽しみください。