



御好烧在广岛是极富盛名的传统小吃，广岛县人均御好烧餐馆数量在日本所有县中名列第一。广岛式御好烧是在极薄的面饼上把卷心菜、豆芽、猪肉、鸡蛋和面条（通常为乌冬面或荞麦面）一层层铺开。广岛烧的历史似乎可追溯至70多年前，几乎可谓是当时最廉价的小吃。



廣島縣的牡蠣是日本著名的料理。牡蠣被稱為“海裏的牛奶”，營養極其豐富。烤牡蠣師傅在牡蠣離開烤架時會逐個檢查，確保其符合嚴格的自定標準。廣島的牡蠣季從十月持續至來年三月，期間牡蠣屋也供應生牡蠣（生蠔）。



在廣島市，廣島風格的日式沾面也是壹道深受廣島市民喜愛的美食。日式沾面主食會供應壹碗冷面，搭配有煮熟的白菜、雞蛋、及其他壹些蔬菜，同時還提供壹碗由辣椒、辣椒油、芝麻調成的辣湯。此外，還有壹些拉面餐館供應海鮮拉面，濃厚的昆布湯底裏會特別加入嫩小的沙丁魚和鰹魚幹。



鰻魚飯名店的上野店從1901年即開始提供壹種野生海鰻"星鰻"制作的料理。上野店在夏季周末時非常繁忙，等壹個小時才有餐位是常事兒。如果您不願意等候，可以在店外設的外賣櫃臺上現買遠近聞名的原汁原味的星鰻飯便當（盒飯）。



尾道拉面的發明者是戰前來到此地的福建人，在被全國所熟知之前真正的名字是“中華蕎麥面”，特點是加入了瀨戶內海產的小魚的湯汁和醬油，湯汁口味獨特，面的彈性和柔軟度都比較接近中國的面條。



瀨戶內是指富產優質魚類的瀨戶內海，而且當地海產的新鮮度壹定會讓您大吃壹驚。瀨戶內海是日本最大的魚類產區，而廣島縣的南側則全線與瀨戶內海相接。



本地賓客雲集的人氣料理店「炭烤酒場番屋」提供正宗炭火烤雞肉串和本地鮮魚料理！有15年備長炭火烤雞肉串經驗的老板烤制的雞肉串燒美味超群。廚師長親自調理每日從魚市選購的鮮魚料理及刺身等。



在山賊裏可以豪爽地吞食山賊燒，土匪烏冬面、皇牛有名的禦吃飯的地方“地爐山賊”。