

山口県

食べられる店&宿
グルメガイド

FREE
¥0



長州海鮮うにしゃぶ

山口

長州海鮮まぶし

長州チキンステーキ

美酒海鮮瓦焼き



グルメ
当地
新

「日本海と瀬戸内海の海鮮」

1 山口県のおいしいもの

2つの海に面する山口県は、多様な魚がオールシーズン楽しめる。魚介の宝庫。天然魚はもちろん、実は質の高い養殖事業も盛んです。山口県の魚介の魅力のプロに聞きました！

山口県の魚の魅力を教えてください！

日本海と瀬戸内海に面する山口は、数え切れないほどの海産物の宝庫。



山口県漁業協同組合 本店販売事業部 道下さん

本州の最西端に位置し、日本海と瀬戸内海という2つの海に面する山口県。道下さんは「両海域では漁場の特徴も、そこで獲れる魚もまったく違う点の魅力です」と話します。秋や長門などがある日本海側は、天然の岩礁が数多く点在しており、カサゴやイサキなどの定着性魚類に加え、アジ、イワシといった回遊魚まで幅広く獲れる。一方、陸地に囲まれた瀬戸内海側は、

山口県の養殖事業がスゴイってホント？

古くから続く養殖に加えて、新たなブランド魚もデビュー。

山口県では養殖事業にも力を入れており、クルマエビ養殖の発祥の地といわれる山口市秋穂や、瀬戸内海側の海苔など、地域ごとに多様な魚介が生産されている。



中でも注目は、酒どころである強みを活かした「ほろ酔い」養殖シリーズ。地酒の酒粕を混ぜたエサで育てることで上質な魚介に仕上がるといいます。「ほろ酔い」は「日本海地区」を皮切りに、「ほろ酔い」うまづらはぎ(日本海地区)、「ほろ酔い」あゆ(山口市)と展開し、2025年には「ほろ酔い」とらぶぐ酔虎(日本海地区)が誕生した。天然魚介に頼るだけでなく、質の高い養殖魚の開発にも積極的に取り組む山口県の漁業からますます目が離せない。

～自慢の県産食材たち～

2 山口県のおいしいもの

畜養ウニ「長州の磯守」

2022年から事業がスタートした山口県のブランドウニ。陸上畜養により殻付きのまま安定供給できる、今注目の高級ウニです。

地球温暖化問題から生まれた陸上畜養のブランドウニ。

「長州の磯守」とは、山口県長門市で約3カ月間、畜養されたブランドウニのこと。海底が砂漠化する現象、磯焼けの進行を受け、長門市の水産加工会社「株式会社KAYO IUNI BASE」とウニ畜養事業を行う「ウニノミクス」が協働して取り組む。磯焼けは、海藻が茂る藻場が減り、温暖化で増えたウニなどが海藻を食べ尽くす被害も一因とされる。「磯焼けの海に棲息するウニを漁獲してしまえばいいのですが、身が痩せて市場価値がなく、逆に駆除される対象なので」と吉見さん。それならばと、漁獲したウニを陸上で育てておす方法が考案された。

山口県は

“おいしいもの”であふれてる！



株式会社 KAYOI UNI BASE 吉見さん

身がたっぷり詰まった畜養ウニ「長州の磯守」。雑味がなく濃厚な味わい



生け簀に入れて大切に育てられるウニ。エサは手作業で一つずつ丁寧に与えられている

山口県の主な旬魚



日本海側
 春・夏 瀬つきアジ、イサキ、ケンサキイカ、カンパチ、タイ、サバ、ヤズ、イワシ、サワラ、サザエ、赤ウニなど
 秋・冬 サワラ、ヨコワ、ブリ、クエ、マグロ、アマダイ、アジ、金太郎(ヒメジ)、ヒラマサ、マフグ、シラ、サザエ、アワビ、ナマコなど

瀬戸内海側
 春・夏 サワラ、ハマチ、スズキ、ハモ、メバル、アナゴ、コウイカ、アカエビ、タコ、ヒラメ、カレイ、イワシ、カワハギ、タイなど
 秋・冬 サワラ、ハマチ、コチ、レンショウ(アカシタビラメ)、メバル、ヒラメ、イワシ、ワタリガニ、マナガツオ、アカガイ、ナマコなど



山口県の主なブランド魚

トラフグ(下関)
 県魚にも指定されている山口県を代表する高級魚。南風泊(はえどまり)市場には全国からフグが集まる

アマダイ(萩)
 山口県は漁獲量、品質、鮮度がトップクラス。「山口はぎ・あまだい連合会」では活締めに取り組む

ケンサキイカ(萩・長門・下関)
 肉厚で身が柔らかく、濃厚な旨みがある。萩、仙崎、特牛(こっつい)の各地区でブランド化

クルマエビ(瀬戸内海側)
 養殖場は主に瀬戸内海側に点在する。美しい姿とプリッとした食感のエビを踊り食いや塩焼きなどで

3 山口県のおいしいもの

「長州どり」「長州黒かしわ」

クセがなく柔らか！ 長州どり



山口県長門市にある深川養鶏農業協同組合で生産される2つのブランド鶏、「長州どり」と「長州黒かしわ」。それぞれこだわりの育て方を、生産者さんに教えてもらいました。

料理人も信頼する銘柄鶏を丹念な飼育で育て上げる。長州どりは、1997年、「深川養鶏農業協同組合」でブランド化された銘柄鶏のことで、飼養期間は抗生物質・合成抗菌剤を一切使用せず、5種類のハーブ入り飼料で飼育。全飼育期間、平飼いで伸び伸びと育てられている。味の特徴は、臭みなし、クセなし、柔らかい。三拍子揃った万能選手。エサにはタイムやセージ、ローズマリーなどのハーブが使われ、「ハーブのおかげか、肉に臭みがない」とみなさんに喜ばれています。と末永さん。

永さん。



年間約100万羽を出荷する末永さんが大切にしているのは、ストレスをかけない育て方。わずかな環境変化でも病気になるやういため、扱いは繊細さが求められる。温度・湿度管理に加えて、床を清潔に保つことにも気を配る。「特に温度管理が難しいですね。冬の寒い時期は暖かくし過ぎるとストレスになってしまいます。全28棟ある鶏舎をスタッフと手分けして毎日見回り、一羽一羽の表情や仕草までチェックすることが、大切に育てるポイントだ。

濃い旨みとほどよい歯応え。 長州黒かしわ



山口県長門市にある深川養鶏農業協同組合で生産される2つのブランド鶏、「長州どり」と「長州黒かしわ」。それぞれこだわりの育て方を、生産者さんに教えてもらいました。

自然に近い飼育環境を作り、美味しい肉を目指す。山口県が約15年の歳月をかけて開発したオリジナルの地鶏。天然記念物である在来種「黒柏鶏」の血を受け継ぎ、飼育期間は85日、100日と一般的なブロイラーよりも長い。魅力は、地鶏ならではのほどよい歯応えを残しつつ、柔らかくジューシーな肉質。噛めば噛むほど旨みが広がる。「長州どり」と同じく抗生物質・合成抗菌剤は一切使用せず、5種類のハーブ入り飼料に、大豆や大麦などを加えた特製エサで育てている。「長州黒かしわは、太らせることが目的ではなく、美味しい肉を作ることを目指しています」と末永さん。一般的な配合飼料は肥育がスムーズだが、脂に臭みが出やすい。そこでエサに穀物を混ぜることで、すっきりとした旨みのある鶏肉に仕上げているという。鶏舎にも工夫があり、敷料として好気性発酵させた鶏糞を活用。「鶏糞に含まれる菌の中には有用なものも多く、取り込むことで体内の免疫を高め、健康な鶏に育つ助けになると考えています。研究熱心な末永さんらしい、丁寧な飼育が実践されている。

エリアで探せる

エリア別 INDEX

エリア別	長州海鮮 まぶし	長州海鮮 うにしゃぶ	美酒海鮮 瓦焼き	長州チキン ステーキ
錦帯橋たもと 平清				P32
岩国市 岩国国際観光ホテル「錦帯橋ダイニング桜」				P32
レストハウス・たんぼぼ				P33
たつの仔合同会社				P33
上関町 レストランうみべ。	P9			
下松市 ごちそうからあげ維新 美里本店				P30
ごちそうからあげ維新 山田店				P30
周南市 炭火串焼き やきとん 源太郎				P31
寿し いちろう	P6			
割烹 いちはな	P7			
防府市 ホテルルートイン防府駅前 夕食レストラン「花々亭」				P30
炭火串焼き やきとん 益次郎				P31
回転寿司 たくら	P8			
湯田温泉 ユウベルホテル松政		P16		
はるさあ Modern Japanese		P19		P23
山口市 素晴らしきかな人生 山口店	P20	P20	P20	P20
牛串とらまめともつ鍋こ豆 湯田店	P21	P21	P21	P21
イタリア食堂ベケ!?				P22
YMfg維新セミナーパーク食堂 ふしの川				P23
炭火串焼き やきとん 政之助				P31
美祿市 ぶち酔い亭				P37
cafe・restaurant sincerite				P37
宇部市 素晴らしきかな人生 宇部店	P20	P20	P20	P20
炭火串焼き やきとん 駒之進				P31
やまぐち酒場 一代目豊				P36
ResortCafe&Bar POLE POLE				P36
山陽 若新 小野田店	P9			
小野田市 麺菜酒家らいち				P34
劇場型居酒屋 厚狭やきとりスタンド				P34
創作地中海レストラン ソル・ポニエンテ				P35
下関市 上方割烹 アっ晴*		P18		
素晴らしきかな人生 下関店	P21	P21	P21	P21
炭火串焼き やきとん 正一郎				P31
旬処 いさ路	P12			
海宿きらく	P13	P16		P38
SWEET AS				P24
コメラザ				P24
Kitchen&Cafe nonta				P25
長門市 きわど温泉リゾート 悠久の季 「旬菜料理きなみ」				P26
Burger of Pirates SEABREEZE				P26
equal				P27
萩市 大谷山荘「レストラン 萩」				P27
玉仙閣				P38
割烹千代	P10			
レストランまつおか	P10			
ダイニング まめだ	P11			
みなと食堂 ととと	P12			P29
萩の宿 常茂恵		P14		
源泉の宿 萩本陣		P15		
宵待ちの宿 萩一輪		P17		
ようと				P28
見蘭牛ダイニング玄				P29
萩観光ホテル				P39

※◎は宿泊プランです

「山口・新ご当地グルメ」が食べられるお店&お宿



次ページからチェック!

さあ、山口県のおいしい! を楽しもう。



美酒海鮮
瓦焼き P20~

山口県の海鮮を瓦焼きで楽しむ創作料理。調理やタレに山口県が誇る地酒が使われており、海鮮の美味しさをさらに引き立てます。



長州チキン
ステーキ P22~

山口県が誇るブランド鶏「長州どり」「長州黒かしわ」を使って作られたチキンステーキです。お店やお宿が自由な発想で作ったメニューはバラエティ豊か!

長州海鮮
まぶし P6~

山口県の旬の魚介をたっぷり使ったグルメ。地元魚介をまずはそのままご飯にのせて、次に薬味とともに、最後は出汁茶漬け、とひつまぶしの食べ方にならない味変で3度楽しめます。



山口県の

4つの

新しいおいしいもので
新ご当地グルメが
できました!

海に開かれ、豊かな自然にも恵まれた山口県。海や大地が育んだ食材を活かして、新しいご当地グルメが日々誕生しました!

長州海鮮
うにしゃぶ P14~

ウニスープで山口県の海鮮をしゃぶしゃぶする贅沢な一品。ウニを惜しげもなく使った濃厚なスープに、山口県の海の幸や野菜をサッとくぐらせていただきます。



長州海鮮 まぶし

味変が楽しい!

お店&お宿ガイド

こんな新ニ当地グルメ!

味変で3度楽しめる
ひつまぶし風グルメ。

ひつまぶしの食べ方になら
い、3ステップで味変ができる
創作メニュー。まずは海鮮をこ
飯にのせてそのまま、次に薬味
を入れて、最後は出汁茶漬け
で。味変のスタイルは店・宿に
よりますませう!

山口県産の
海の幸を使用、
さらに海鮮揚げ物付き!

メニューの魚介は山口県産を
中心とした旬魚を使用。またサ
イドメニューには海鮮揚げ物が
付く。こちらも県産魚介を使
い、天ぷらやフライなどバリエ
ーションを楽しめる一品に。

「第32回技能グランプリ日本料理」(2024年)で、銀賞を受賞した青木料理長

旬の海鮮をふんだんに盛り込みました。また、お好みの魚介がありましたら、海鮮巻き(別注)をすぐにお作りすることもできますよ!
代表取締役兼料理長・青木さん

料理長が目の前で技を凝らした

高級魚介を重ねる海宝まぶし。

一番出汁の「味変」もまた逸品!



まずは
そのまま
いただきます

次は
こだわりの
塩で味変!

味変

山口県産の茹でアワビに藻塩をひと振り。まろやかな塩味が磯の風味を押し上げる

防府市

仕上げは
自慢の出汁
茶漬け

シメは昆布と鰹の一番出汁をかけ、澄んだ出汁が魚介の味を活かす



～毎朝仕入れ
16種類の海鮮三昧～
自家製からすみ香る
長州海宝まぶし

1万1000円 ※要予約(前日迄)
※一度の予約可能人数は10名迄

青木料理長自身が毎朝セリに向いて仕入れた山口県近海の魚介を中心に、16種類も使った丼はまさに「海の宝」!天然車エビに天然トラフグ、戻りガツオなど、至福の味わいが続く。「味変」は魚介の旨みを引き出す藻塩、最後は上品な一番出汁でさっぱりと締めよう。

山口県産のアワビ、ワタリガニ、アナゴ、ウニ、自家製カラシミなど全16種が彩る
※魚種は日により異なる



side menu 瀬戸内海産の天然車エビの天ぷらのほか、山口県産の野菜の天ぷらも

主役は瀬戸内海産の魚介!
料理長自らセリで厳選した
海の幸を天ぷらと一緒に。



～香り高いダシで締める
割烹仕立て～
旬彩海鮮まぶしと
旬魚の天ぷら

3300円 ※昼は予約を推奨、夜は要予約(2日前迄)

瀬戸内海産を中心に、コウイカやヒラソ(ヒラマサ)、タイなど約6種類の魚介を美しく盛り付け。最初は醤油で、味変では特製柚子胡椒をのせると、魚介の旨みを引き出してくれる。最後は透感のある旨みが広がる昆布と鰹の一番出汁で、さらっと出汁茶漬けを。

夏はハモ、春ならサクラダイ、秋はアワビやタチウオ、冬は天然トラフグやヒラメなど、時期により魚種が変わりますので、ご期待を!
代表取締役兼料理長・青木さん



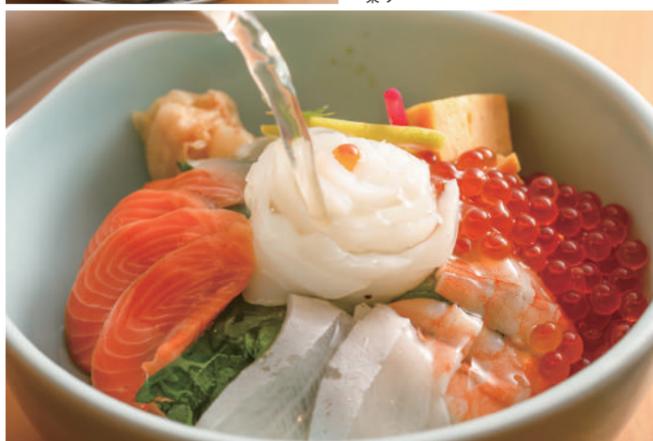
味変

魚介に合うよう、柚子胡椒に地元醤油やみりん、酒などを加えて調整



side menu

天ぷらはタイのほか、ナスやカボチャなどの野菜も山口県産が中心



熱々の出汁をかけると、刺身が霜降りになって旨みが増す。まぶしのご飯には、山口県産のコシヒカリを使用



テーブル席、掘りこたつ式のカウンター、座敷席などあり

割烹 いちはな

☎ 0835-23-0187
📍 防府市駅南町5-2 2階

「寿し いちろう」の青木料理長が経営する割烹で、山口県の魚介をリーズナブルに提供している。お手軽な日替わり定食から、懐石フルコースまでメニューもさまざま。

🕒 11時～14時、17時～22時
※夜は要予約 ☎なし



カウンター席のみ、どの席からも調理風景が眺められる

寿し いちろう

☎ 0835-23-9867(代)
📍 防府市駅南町5-2 1階

下関の老舗旅館などで修業を重ねた青木料理長が営む、完全予約制の寿司店。「味を味せる」「技を見せる」ことをコンセプトにした、ライブキッチンでの調理パフォーマンスもお楽しみ。

🕒 11時～14時、17時～22時
※昼夜ともに完全予約制



1階「寿し いちろう」、2階「割烹 いちはな」が入る

🚶 JR防府駅より徒歩5分 🚗 山陽道防府東ICまたは防府西ICより10分 📍30台



のどかな上関海峡を眺めつつ
上関産の海鮮まぶしに舌鼓。
味噌や梅干しで味わい広がる。

味変

利休味噌で華麗に味変!

地元産のとち味噌をベースに、練りゴマ、煎りゴマ、醤油などで作った特製利休味噌が◎

side menu

①天ぷらは上関産の車エビや地魚を使用
②アゴ出汁に醤油を加えた特製出汁。淡泊な白身魚の持ち味に寄り添う仕立てに

茶碗蒸し、味噌汁、アゴ出汁、薬味がセット ※魚種は日により異なる

menu

長州海鮮ひつまぶし

3200円

上関産のハマチやタイ、ヒラメの刺身を山口県産米のご飯にのせて丼に。味変には甘めの利休味噌、梅干しが付き、どちらも味のアクセントにぴったり。さらに注目したいのがシメのアゴ出汁! すっきりしながらも深い旨みがあり、魚介の味わいを品良くまとも上げる。

地元食材にこだわったひつまぶしです。魚介はもちろん、天ぷらに入る、「むろつ天」(ひらてん)も地魚の白身で作られたご当地名物です。

店長・藤本さん

上関町

レストランうみべ。(上関海峡温泉 鳩子の湯内)

☎ 0820-62-0201
📍 熊毛郡上関町室津924

日帰り温泉施設内にあるレストランで、地産地消をコンセプトにした地元料理が味わえる。上関産の車エビを主役にしたメニューもおすすめ。

①11時~15時(L014時30分)、17時~20時45分(L020時) ②第3水 ③山陽道玖珂ICまたは熊毛ICより45分 ④鳩子の湯のP利用可

窓の外には上関海峡が広がりのんびり過ごせる。レストランのみの利用も可

menu

長州まかない井茶漬け

1650円 ※平日のランチ限定
※通常メニューの「まかない井」とあわせて1日約30食限定(早めになる場合もあり)

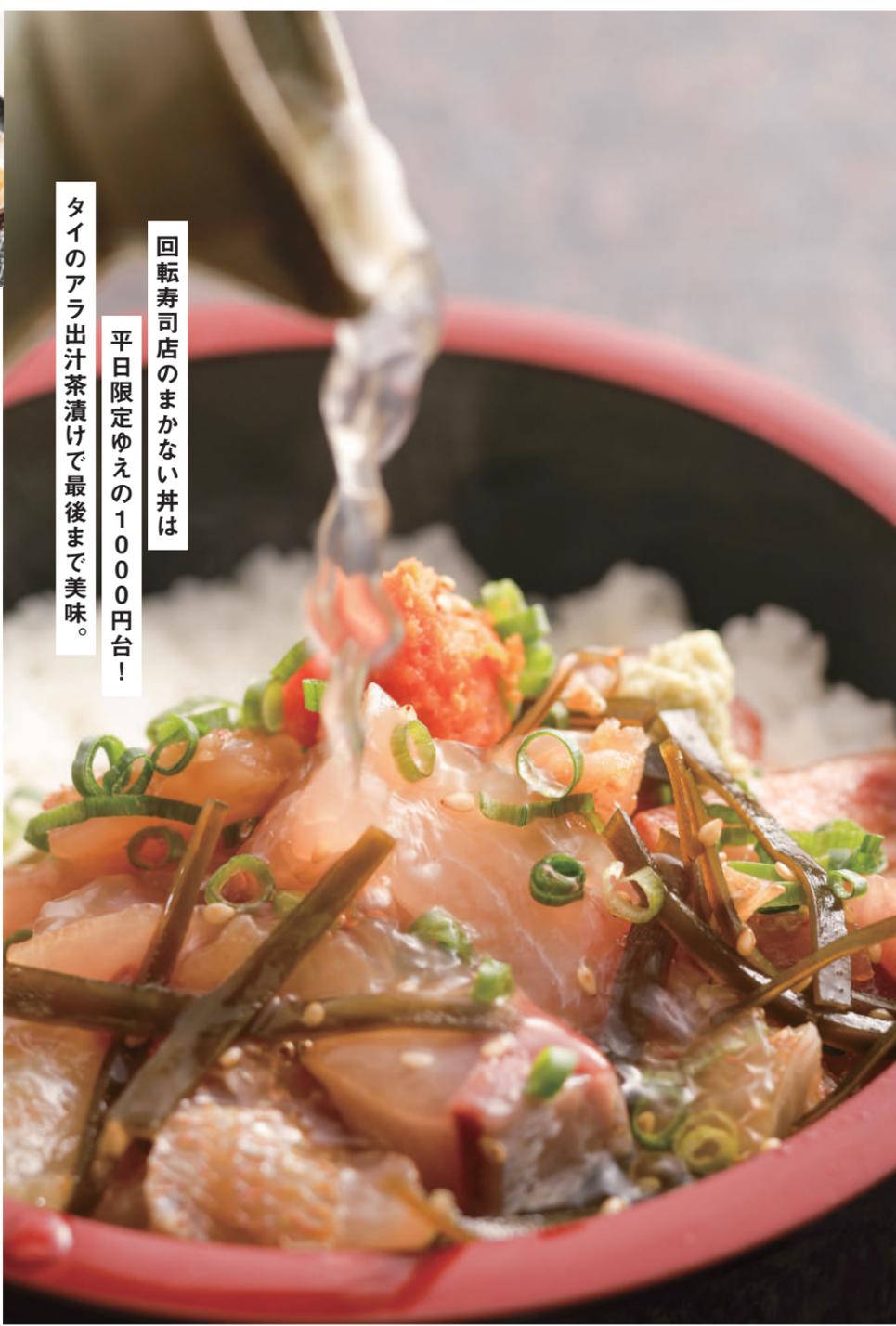
宇部市の卸売市場から直送の山口県近海の魚介を漬けてして丼に。切り落としの部分を使っているため、お値打ち価格での提供が叶う。盛り込むのは、長門産のレンコダイやヒラマサ、ハマチなど4~5種類。自家製昆布の旨みが魚介の味わいを膨らませる「味変」にも期待を。天ぷらのほか汁物も付く。

味変

⑥魚介はその日に仕入れたものを使う ⑦自家製昆布は、魚を昆布締めにした際に使った昆布を利用。醤油やみりん、酒などで味付け

side menu

宇部産のハマチ、山口県産の野菜の天ぷら。出汁茶漬けの時に一緒にのせて、天茶として楽しむのもいい



回転寿司店のまかない井は
平日限定ゆえの1000円台!
タイのアラ出汁茶漬けで最後まで美味。

シメはタイのアラからとった出汁をかけて。ここでも自家製昆布の風味が活きる

menu

長州海鮮三味まぶし

3000円 ※要予約(前日迄)

店内の生け簀で元気に泳ぐイカを、注文を受けてからさばいてくれるご当地ならではの特別体験。活きたケンサキイカは透き通った身と、コリコリの歯応えが魅力。まずは刺身で、次に特製タレとあわせて丼に。そしてゲン天を添えてサクサクの天茶で締めくくろう。

自社の活魚運搬車で、漁船から直接イカを運んでいます。活イカがない日は、冷凍のものを用意しており、甘みが強くなります。こちらもおすすめ!

代表取締役・江田さん

味変

海鮮丼のための特製タレ!

side menu



⑧醤油やみりんなどを調合した特製タレで味わおう
⑨イカの刺身を味わったら、残ったゲンを天ぷらにしてくれる

看板メニューの活イカを
創作まぶしの主役に抜擢♪
刺身からゲン天茶漬けまで!



⑩イカの女王といわれるケンサキイカ ※ほかの刺身は日により魚種が異なる
⑪シメの天茶は、海鮮丼の後にゲン天と2杯目のご飯を持って来てくれる

山陽小野田市

若新 小野田店

☎ 0836-84-5460
📍 山陽小野田市新生2-1652-1

店内に大きな生け簀を備えた、活イカと活魚の料理店。種類豊富な旬の活魚を、週に約3回漁師の船から直接買い付けて、トレビチの地魚をお届け。

①17時~21時30分(L021時)
②月 JR小野田駅より徒歩13分 ③山陽道小野田ICより6分 ④50台

築150年余りの古民家から柱や梁を移築した店内。座敷や振りこたつ席などがある

山口市

回転寿司 たかくら

☎ 050-1808-0256
📍 山口市小郡御幸町4-1

元魚屋さんの回転寿司店。山口県の魚介を厳選して仕入れ、下ごしらえから調理まで一貫して店内で行っている。握りや押し寿司などのテイクアウトも可。

①11時30分~14時(L013時40分)、17時~21時30分(L021時)、日曜は~21時(L020時30分) ②水 JR新山口駅より徒歩1分 ③山口宇部道路長谷ICより7分 ④周辺に有料Pあり

新山口駅新幹線口から徒歩1分。観光はもちろん、ビジネス利用の際のランチにも

お得な人気メニューですので、12時30分には売り切れてしまうことも。開店時にご来店いただくことをおすすめします!

代表・藤野さん





menu
萩の食べ比べ
3種井

2200円 ※ランチ限定・1日20食
「海鮮まぶしのシメは雑炊にしたかった」という店主の発想から、思い切って土鍋そのものを器として採用。アジやヒラマサなど萩産を中心にした刺身と釜揚げしらす、天ぶらをトッピング。そのまま食べるのももちろん、生卵を絡めてまるやかさを加えるのも面白い。



刺身や釜揚げしらすは醤油で ※刺身の魚種は日により異なる

黄身がとろ〜り絡む、至福の味変♡



味変

ネギとわさびの定番の薬味に加え、生卵が付くのが嬉しい。生卵は半分残して、シメの雑炊に入れてもいい。

味変

井から雑炊まで満腹必至！
刺身×しらす×天ぶらを土鍋で味わう迫力な一品。



⑥アゴ出汁に山口産の小野茶(緑茶)を加えた自家製出汁で雑炊に。ふんわりと小野茶が香り、食欲をそえる
⑦天ぶらは、萩特産の金太郎(ヒメジ)や紅生姜、野菜など、橙の皮が入った柑橘塩のほか、天つゆで

萩市

ダイニング まめだ

☎ 0838-21-4689
📍 萩市橋東3000-5 萩ロイヤルインテリジェントホテル2階
JR東萩駅前のホテル2階にある和食料理店では、リーズナブルなランチが好評。今回の3種井は、人気メニューの「あいのり井」(海鮮丼と天井のハーフ&ハーフ)の進化版。
🕒 11時~14時(LO13時30分)、17時30分~22時(LO21時30分) 🕒 火(祝日は営業、振替休あり) 📍 JR東萩駅より徒歩1分 🚗 小郡萩道路線ICより30分 📞 70台

コース料理のほか、夜は一品料理も多彩に取り揃え、地酒や焼酎などのお酒と一緒に楽しめる

毎朝、私が魚介を仕入れに行き、旬のネタを用意しています。ボリューム満点のメニューですでお腹を空かせて来てくださいわ。
店主・豆田さん



menu
江崎沖で獲れた
甘鯛のひつまぶし

1人2700円 ※注文は2人〜
※要予約(4日前迄) ※夜はコースで提供(1人4500円)
洋食シェフである松岡オーナーが、甘鯛を2人前で1尾使い、豪華な桶盛りで魅せる。使うのは、手釣りの漁師さんから直接仕入れたという新鮮な甘鯛。刺身、炙り、鱈付き唐揚げに調理し、桶の上にとっさり。腕の見せ所である味変は洋風ソースで。シメはチーズリゾット風などアイデア満載。

身に甘みがあることが名前の由来といわれる甘鯛。まずは刺身と香ばしい炙りで味わって ※写真は2人前



萩を代表する高級魚・甘鯛を贅沢に2人前で一尾使った和洋融合の創作まぶしに驚き！



私の地元・萩市の江崎で獲れた甘鯛の美味しさを伝えたくて作りました。甘鯛は足が早い魚なので刺身で食べられるのも産地ならでは！
オーナー・松岡さん

萩市

レストランまつおか

☎ 08387-2-1801
📍 萩市大字江崎1101
山口県と島根県の県境・萩市江崎に位置する「小室屋旅館」の一角で営業。京都で洋食の修業をしてきた4代目主人が、地元の新鮮な食材を使って創作ランチを楽しませてくれる。
🕒 11時~15時(LO14時)、17時~22時(LO20時) 🕒 月(祝日の場合は営業、水曜振替休) 📍 JR江崎駅より徒歩15分 🚗 小郡萩道路線ICより1時間10分 📞 15台



萩市中心部から車で約50分。個室は2室、ほかテーブル席やカウンター席がある

side menu

茶漬は和洋2種あり、最初は昆布茶でシンプルに。2杯目は甘鯛を炙ってコンソメで煮出した出汁に、チーズと胡椒をかけて洋風のリゾット風に
⑧刺身は岩塩とわさび、炙りは醤油マヨネーズで和えたくるみソース、唐揚げは柑橘系ソースの味変がおすすめ！
⑨鱈が付いたままの甘鯛の身を唐揚げにして桶盛りに添える。噛めば鱈のバリバリとした食感と、ふっくらした身が美味

味変

menu
得々!!長州海鮮
まぶし井

3300円 ※ランチ限定・1日10食
早朝水揚げされたばかりの萩の魚介を、主人自ら仕入れに行き、目利き。萩ブランドの金太郎(ヒメジ)は炙りに、フグはタタキ、サバは締めるなどひと手間加えて、さらに美味しくなるよう工夫がされる。シメは白身魚のエソと鰹昆布、ほうじ茶で作った特製出汁ですっきりと。



萩エリアではさまざまな魚種が水揚げされることを知っていただきたく、萩産を中心にした魚介の7種類盛りを考えました。
3代目主人・河村さん



まず井は少し甘めの地元産醤油やボン酢で ※魚種や魚介の数は日により異なる

味変



薬味はゴマ、わさび、ネギや生姜、メタダなど。わさびを溶かした醤油と、薬味をかければあっさり風味に

side menu



山口産のエビと、萩産を中心にした野菜の天ぶらは全6種類。ゴマ油で揚げることで風味を加える



ほうじ茶出汁がふんわり香ばしい!

水揚げ魚種が豊富な萩ゆえに萩産中心の天然魚介が7種類! 珍しい海鮮との出会いも?!

出汁にほうじ茶を加えてクリアな後味に。脂のりのいい魚介とマッチする

萩市

割烹千代

☎ 0838-22-1128
📍 萩市今古萩町20-4
萩の豊富な食材を使い、郷土料理や創作和食、地酒を楽しめる店としてゲストをもてなす。ランチではお値打ちな定食や御膳、海鮮井などがメニューに並ぶ。
🕒 11時30分~14時、18時~22時(LO21時) 🕒 日曜の夜、月・火(月曜が祝日の場合は月曜の夜と火曜が休み) 📍 JR東萩駅より徒歩10分 🚗 小郡萩道路線ICより30分 📞 15台



創業59年を誇る老舗。現在は3代目が切り盛りする。カウンター席、個室のテーブル席など

仙崎市場産の魚介とゲソ天がのった丼。まずは醤油をかけて ※魚種は日により異なる



新鮮な魚介の下には黒いご飯!?

新鮮な魚を見抜く港のプロ。
仲買の宿ならではのまぶしは魚介はすべて誇れる地もの!

泊まって味わう、宿泊プラン

仙崎海鮮まぶし

宿泊プラン | 1万7000円~5万円
※1泊2食付1室2名利用時の大人1名料金
※「仙崎海鮮まぶしプラン」の夕食の1品として提供
※要予約(2日前迄) ※1日20食限定

仙崎市場で仲買を務める宿だからこそ、テレビチな魚介を丼にどっさり盛り込める。すべて地ものを使い、ヤガラやアジ、マグロ、ヒラメなど魚種も多彩。注目は魚介の下に忍ばせたイカスミご飯! イカスミのコクと旨みがご飯にしっかり染み込み、魚介とのハーモニーが広がる。



①丼と一緒に盛られたゲソ天。嚼めば嚼むほど旨みがじわじわ溢れ出すのがたまらない。地元「百姓庵」の塩で

②薬味はネギとわさび、長門ゆずざち(わかばす)。長門ゆずざちをかければ、清々しさが加わり、後口も爽やか

長門市

海宿きらく

☎ 0837-26-1235
📍 長門市仙崎4137-3

北長門海岸国定公園・青海島が目に見える観光に便利な民宿。「長州海鮮うにしゃぶ」や「長州チキンステーキ」の宿泊プランもチェック!

📅 水、11月・12月は素泊まりのみ
🚶 JR仙崎駅より徒歩5分 🚗 中国道美祿ICより40分 🅇 5台

仙崎の内海・外海は栄養豊富な漁場で魚が育ちやすいです。魚種が多いので、いつ来ていたとしても、色々な魚を提供できますよ。
取締役・白石さん



全4室すべてから仙崎湾が一望できる。Wi-Fi、クテールがあるのでビジネス利用にも便利

👉「長州海鮮うにしゃぶ」も楽しめる!(P16)
👉「長州チキンステーキ」も楽しめる!(P38)



クエのアラからとった出汁は、上品で旨みが深い。茶漬けにすると、魚介の味わいが一層際らむ

萩市



みなと食堂 ととと

☎ 0838-21-7230
📍 萩市東田町160-1

漁師から鮮度良好の魚介を直接仕入れる水産食堂。金~日の夜は居酒屋としても営業しており、萩の地酒と海鮮料理が味わえる。また夜営業時は「長州チキンステーキ」を提供。

🕒 金~日11時~15時・17時~21時、水・木・祝11時~16時(LO各閉店30分前)
🕒 月・火(祝日の場合は営業) 🚶 JR東萩駅より徒歩15分 🚗 小部萩道路絵堂ICより30分 🅇 周辺に無料Pあり

店は2024年4月にオープン。今後の事業計画には、遊漁船を始める予定もあるそう

👉「長州チキンステーキ」も楽しめる!(P29)



魚介は定置網の網元さんから直接仕入れられています。萩の魚は脂のりがよく、しっかり旨みを感じられるので、ゴマ味噌ダレとも合いますよ。
取締役・山本さん

味変



すり鉢でゴマをすり、ゴマ味噌ダレを加えて丼へ。濃い味の付けでご飯がさらに進む



魚のアラを使った「魚だし汁」をかけて。魚介の旨みがしっかり染み出た出汁が海鮮丼と合う



特大のかき揚げとともに豪快にかきこもう!

キラリ輝く海の宝石丼。

side menu

かき揚げは、萩の世界遺産「萩反射炉」をイメージ。季節の地野菜、イカやエビなどがたっぷり

【極】ととと定食

2420円

※1日5食限定 ※昼営業時のみ提供

丼に並ぶのは萩の地魚を中心に据えた旬の魚介。赤いカツオ、透明感のあるイカ、緑のきゅうり、黄金色の卵黄が綺麗な彩りも楽しい! さらに、卵黄以外の具材をすべて角切りに揃えているため、一口ごとに魚介の旨みときゅうりの爽やかさが心地よく重なり合う。途中で特製ゴマ味噌ダレを合わせれば、コクが加わり、箸が止まらない!

井とかき揚げ、日替わり小鉢3種、味噌汁、漬物がセット



卵黄を混ぜて海鮮丼として味わう。きゅうりの食感がアクセントに
※魚種は日により変更あり



カワハギの仲間・ウスバハギの焼いたアラと鰹の出汁茶で。アラの香ばしさと美味

アジや甘鯛、シマイサキなどネタが常時3~4種。シンプルに醤油でしきも美味
※魚種は日により変更あり

北浦海鮮ひつまぶし御膳

2500円~3000円(天然ウニが付く場合3500円~4000円)

※要予約(前日迄) ※1日10食限定 ※仕入れにより料金が変動することがあります

多様な魚介が揚がる長門・仙崎市場から天然ものだけを仕入れ、丼には旬のネタが常時3~4種類の。さらにシイラのフライ、タイのみぞれ焼が加わり、満足度この上なし。フランク上を楽しむなら、半板の天然ウニ付きを選んで、濃厚でとろける地ウニに溺れよう。

長門市

天然ウニを付けた贅沢Ver.も。山口県有数の漁獲量を誇る仙崎市場産の魚介を存分に!



長門では「マンサク」と呼ばれるシイラをフライに。淡泊な味わいなので、タルタルソースで食すフライがよく合う



ネギや大葉、海苔など、王道の薬味を加えて豊かな風味をプラス。後口もさっぱりと

魚離れが進む現状を前に、漁師さんの力になりたいという想いでお店をオープンしました。種類が豊富な仙崎市場を抱える北浦エリアの魚介をぜひ。代表取締役社長・中村さん



旬処 いさ路

☎ 0837-42-0130
📍 長門市三隅下1860-1

長門にある人気海鮮料理店では、毎朝仙崎市場で手に入れた魚介が主役。平日は地元の人たち、週末は観光客を中心に賑わいを見せる。定食や丼のほか活魚料理も自慢。

🕒 11時30分~14時(LO13時30分)、17時30分~21時(LO20時15分) 🕒 水、第2・4火、ほか不定休あり 🚶 中国道美祿ICより40分 🅇 25台

創業20年。和食歴約40年の店主が営む。店内はテーブル席のほか、座敷席もあり



夕食一例。前菜、造り、鯛の荒焼き、鮑バター焼き、雲丹しゃぶ、雲丹リゾット風、香物、デザート ※魚種は日により異なる



萩産のマフグやタイなど日替わりの鮮魚をはじめ、サザエや野菜がセットに。濃厚なウニ「長州の磯守」をのせて味わおう

四季折々の風景を楽しめる温泉と

こだわり雲丹しゃぶの

贅沢な特別会席を堪能。



menu

泊まって味わう、宿泊プラン

海鮮雲丹しゃぶ会席

宿泊プラン | 2万7500円～5万6100円

※1泊2食付1室2名利用時の大人1名料金 (入湯税別途150円) ※要予約(5日前迄)

ウニベアストや白味噌などを合わせて仕立てた、まろやかなスープでしゃぶしゃぶにするのは、萩産のマフグやタイなど2～3種類の魚介。柚子果汁を加えた特製ウニダレにつければ、ウニと海鮮の旨み、柚子の香りが上品に広がる。最後は洋風テイストのリゾットで。



ウニ風味が香るオリジナルのつけダレには、柚子果汁を配合。清々しい風味をプラス

萩市



うにしゃぶにはつけダレを用意しました。ウニと柚子の爽やかなハーモニーをぜひ。料理長・和本坂さん



⑥「紅葉の湯」の内湯 ⑦観光名所「松下村塾」にほど近い宿 ※温泉は加温、循環ろ過

源泉の宿 萩本陣

☎ 0838-22-5252
📍 萩市榎東385-8

地下約2000mから湧き出す自家源泉の温泉を、合計14タイプの湯船で満喫できる。館内の「おみやげ横丁萩往還」では、特産の夏みかんのお菓子や萩焼など約300点が並び、買い物にも便利。

⑧ 不定休 JR東萩駅より徒歩20分
⑨ 小郡萩道路給室ICより20分 ⑩ 100台



「萩の宿 常茂恵」の鍋スープの基本は、ウニベアスト、練りウニ、卵味噌、隠し味にニンニクが入る。食べる直前に「長州の磯守」を追加することで、ウニの風味がより豊かに

「長州の磯守」を惜しみなく

老舗温泉宿が魅せる至高の鍋。

黒トリュフリゾットがまた秀逸。



リゾットはスープにマスカルポーネチーズを入れてクリーミーさをプラス。さらに、ウニに負けない香りを持つ黒トリュフをトッピングする



とことんウニの味を楽しんでもらいたいのので、スープの最後に「長州の磯守」を加えて完成させました。料理長・永島さん

萩市

萩の宿 常茂恵

☎ 0838-22-0150
📍 萩市土原608-53

2025年に創業100年を迎えた萩の迎賓館。趣ある日本庭園を有し、多くの客室からその景色を望める。客室数を24室に留めているため、静寂とゆとりを湛えた大人の滞在が叶う。

⑪ JR東萩駅より徒歩8分
⑫ 小郡萩道路給室ICより25分 ⑬ 24台



⑭ 敷地面積約2700坪のうち、1000坪余が庭園に ⑮ 温泉は保温度効果が高いといわれる塩化物泉



泊まって味わう、宿泊プラン

海の宝石がとろけ出す 萩のうにしゃぶ

宿泊プラン | 3万6000円～8万8000円

※1泊2食付1室2名利用時の大人1名料金 (入湯税別途150円) ※要予約(4日前迄)

鍋スープの仕上げに、気前よく「長州の磯守」と茹でサザエを加え、こっくりと深みのある濃厚さを引き出す。繊細な旨みを持つ萩産マフグとも品よく響き合う味わいに。さらに心を奪われるのが、シメのリゾット。贅を尽くしてあしらわれた黒トリュフとウニの風味が重なり、余韻に満たされる。

夕食一例。前菜、お造り、焼物、うにしゃぶ、リゾット、デザート ※魚種は日により異なる

地酒とゆったり、ゼイタクに...

長州海鮮にしゃぶ

お店＆お宿ガイド

こんな新ニ当地グルメ!

こだわりのウニスープで魚介をしゃぶしゃぶ!

ベースの出汁とウニが絶妙にブレンドされた、料理人たちのこだわりが詰まった絶品ウニスープ。黄金色のスープに期待が高まる!

しゃぶしゃぶの具材は地産魚介とウニを贅沢に。

しゃぶしゃぶの具材には山口県産の魚介を使用。さらに畜養ウニ「長州の磯守」または天然ウニも付くので、旬魚にウニをのせれば贅沢な一口に。具材にする魚介の種類は季節により変わる。

最後のお楽しみに絶品シメも待っている!

魚介しゃぶしゃぶを味わった後は、ウニスープを使ったシメにワクワク! コクたっぷりの雑炊や洋風リゾットなど最後まで至福。



鍋スープは鰹と昆布の出汁にウニペースト、萩産の味噌などを使用。味噌の風味がウニとマッチし、マフグやタイと絶妙に絡み合う

菊ヶ浜海岸そばの海宿で
和の技が光る鍋を賞味。
クッパ仕立てのシメがクセになる！



ウニペーストと白味噌を塗って
こんがり焼いたおにぎりに、鍋ス
ープを注いでクッパ風仕立てに。
「長州の磯守」をのせるのも賞味



鍋スープには味噌、つけダレ
には醤油を使い、ウニの風味
を高めるように工夫しました。
料理長・佐伯さん



つけダレはウニペーストと醤油を合わせ
たものでスウキリしながらもまるやか

夕食一例。ロブスタープレート、生雲丹・
鳥賊のカクテル、雲丹しゃぶ、刺身盛合
せ、鮑陶板焼き、長萩和牛ステーキ、の
どぐる煮付け、雲丹焼きおにぎりクッ
パ、香物、甘味 ※魚種は日により異なる

menu
泊まって味わう、宿泊プラン
黄金雲丹しゃぶ会席

宿泊プラン | 3万4100円～5万9400円
※1泊2食付1室2名利用時の大人1名料金
(入湯税別途150円) ※要予約(5日前迄)

具材は萩産のマフグとタイ、「長州の磯
守」。味噌ベースの深みのある鍋スープ
に、淡泊な白身魚、醤油を効かせたつけ
ダレが重なり、滋味豊かな一体感を生み出
す。シメはクッパ仕立ての焼きおにぎり
で、最後までスープをしっかりと楽しめる。

萩市

宵待ちの宿 萩一輪

☎ 0838-25-7771
📍 萩市内482-2

北長門海岸国立公園「菊ヶ浜」のそばに立つ
温泉宿は、男女入替制で全11の湯船が楽しめる
のが魅力。館内サービスも充実しており、フリー
ドリンクや漫画コーナー、岩盤浴などが好評。

Ⓜ 露天岩風呂「海風の湯」 Ⓜ 無料サービス
は、選べる貸出し枕、選べる館内着、マッサ
ージチェア、女性専用エステルームなども



魚のプロ・仲買人の宿ゆえの
天然ウニのリッチなスープ！
仙崎の地魚と旨みが響き合う。

県内産米にこだわった自家
製の「おこげ」を鍋スープに
入れて雑炊に。「おこげ」の
香ばしさと甘みを、ウニス
ープが包み込む



鍋スープは天然ウニを漉してペー
ストにし、少しずつエ出汁を加え
て作る自家製。クエのアラからとっ
た出汁が上品な旨みを加える



夕食一例。コースは和を中心にした創作料理。内容
は日替わりのおまかせ ※魚種は日により異なる

鍋スープと具材に使う板ウ
ニは2人前で2～3枚。仲買権
で直買できるのが強みです。
取締役・白石さん

長門市

海宿きらく

☎ 0837-26-1235 ♀ 長門市仙崎4137-3
※宿詳細はP13を参照

⇒「長州海鮮まぶし」も楽しめる！(P13)
⇒「長州チキンステーキ」も楽しめる！(P38)



発酵ベースのうにしゃぶが登場！
和から洋への味変に心が躍る。

おもてなしが自慢の温泉宿で

鍋スープにクリームチー
ズを加えて味変。一気にま
るやかなコクが増す



ウニは和食の食材でありながら、合わ
せる食材によって味わいが大きく変わ
ります。濃厚なウニの旨みと、味噌やチ
ーズとの調和をお楽しみください。
料理長・原口さん

泊まって味わう、宿泊プラン

海宝しゃぶ会席プラン

～長州海鮮うにしゃぶと海の幸、
和牛ステーキの豪華会席をご堪能下さい～

宿泊プラン | 2万7830円～4万2130円
※1泊2食付1室2名利用時の大人1名料金(入湯税別途150円)
※料金は標準客室利用の場合。客室タイプにより料金は異なる
※要予約(4日前迄)

利尻昆布や干し貝柱、アゴと山口県産の白味噌、酒粕を
合わせた鍋出汁に、ウニペーストをプラス。具材は「長州
の磯守」、瀬戸内海産のハマ、萩産のアコウなど地元
の味覚が揃う。途中でクリームチーズを加える洋風アレン
ジも魅力で、最後はトリュフ香るリゾットで！

淡泊ながら繊細な甘みを
持つハマは、ウニスープと
もしっかりと馴染む。長
州の磯守をのせて



「長州の磯守」を筆頭に、地元産魚介、生湯
葉、葛きり、野菜、きのこ類などがセット



シメはチーズやバター、白・黒
トリュフを加えたリゾット

山口市

湯田温泉 ユウベルホテル松政

☎ 083-922-2000
📍 山口市湯田温泉3-5-8

創業90年余を誇る湯宿。美肌の湯とい
われる温泉が自慢で、広々とした大浴場
「千人湯」や露天風呂、貸切風呂(有料)で
存分に湯浴みができる。和室・洋室・和洋
室のほか、温泉付きの特別室も。



①開放感たっぷりの露天風呂 ②山口県の
銘菓や地酒、工芸品を取り揃えたお土産コ
ーナーも充実 ③温泉付き特別室(一例)



山口県産魚介を包み込む。
ウニ×地元白味噌の
コクたっぷりのスープが



①シメは沖縄そばにアーサー(海藻)をのせて
②レタスや白ネギ、ニンジンもすべて山口県産

山口鮮魚のウニしゃぶコース

8800円 ※要予約(2日前迄)
山口鮮魚のウニしゃぶ
4400円 ※要予約(2日前迄)
鯉と昆布の出汁をベースに、練りウニと地元のとくち味噌を合わせたスープが持ち味。山口県産のタイとレタスをさっとくぐらせ、追いウニを添えれば、濃厚なウニとレタスの爽やかさが心地よく重なる。シメは沖縄そばで。のど越しも良くつるりと完食。



とろとろにとろける、生ウニの冷やし茶碗蒸し(コースの一品)は店の看板メニュー

鍋出汁に地元の白味噌を入れることにこだわりました。白味噌のコクが加わることで、ウニの風味も高まり、具材と絡みやすくなります。
店主・山本さん

コース一例。前菜、タイのカルパッチョ、生ウニの冷やし茶碗蒸し、ウニしゃぶ鍋、沖縄そば ※内容と魚種は日により異なる

山口市

はるさあ Modern Japanese
☎ 083-966-0045
📍 山口市湯田温泉3-1-12
和食の料理人である店主が一人で切り盛りする創作料理店。店主の妻が沖縄出身という縁があり、チャンプルーやミミガーなど定番の沖縄料理と泡盛も多彩に用意している。
① 18時~24時(L023時) ② 日祝
JR湯田温泉駅より徒歩15分
中国道小郡ICより15分、山口ICより20分 ③ 周辺に有料Pあり

📍「長州チキンステーキ」も楽しめる! (P23)

menu
この街の記憶へ
「唐戸」煌々、黄金しゃぶ鍋

1人 **2万2000円** ※要予約(3日前迄) ※注文は2人~
目覚めの早い下関の市場で、店主が毎朝選び抜くのは、すべて地物・天然・今日の旬。下関の魅力が溢れる自然の恵みとの一期一会を、ひと鍋に凝縮した特別な一席。さめ細やかなサービスやライブ感も、まさに割烹料理店ならではの、「長州の磯守」をふんだんに使った「黄金しゃぶ鍋」とともに、口福の旅の思い出を。



コース一例。内容・魚種は日により異なるが、メインの「黄金しゃぶ鍋」のほか、下関産の美味しい魚を楽しむ刺身盛りや季節の八寸、シメのご飯もの、人気の唐戸プリンなどにより構成



シメは海鮮の旨みが溶け込んだ出汁をとりみ船にした「雲丹だし海鮮館かけ玉子丼」



「長州の磯守」を具材で提供するのはもちろん、スープにもふんだんに使ったこだわり鍋

menu
アッ晴°のコースと共に
ミニうにしゃぶを

1万8700円 ※要予約(3日前迄)
アッ晴°のコースに、小鍋のうにしゃぶを組み込んだメニューも用意。こちらのスープは、「瓶詰めうに発祥の地」といわれる下関の老舗「小川うに」協力のもと開発。濃厚なウニの風味に山口県産の魚介が絡む。シメは「雲丹だし海鮮館かけ玉子丼」のほか、リゾット、雑炊、雲丹パスタ、雲丹ガーリックバゲットなど対応可能*。
※これらのシメは「黄金しゃぶ鍋」でも対応



コース一例。好みや利用シーンなど、予約時の会話と当日の仕入れにより献立を組み立て。天然地魚はもちろん、季節野菜やお肉にもこだわり、手間暇かけた日本料理とうにしゃぶを堪能できる

「長州の磯守」を贅沢に
客前で溶いて仕上げる黄金スープ。
割烹ならではの粋に浸る。



下関市

美食の街・下関でのひとときをお楽しみください。うにしゃぶコースは、2種類ご用意しております!
藤井さん

上方割烹 アッ晴°
☎ 083-252-2223
📍 下関市赤間町7-15
唐戸市場から徒歩数分の場所にある劇場型割烹料理店。人気のカウンター9席のほか、個室も備える。その日の旬をコースで提供。食材はもちろん、県内外の日本酒にもこだわりを持つ。詳しくはInstagramを。
① 18時30分~23時(L022時30分) ※完全予約制 ② 日 中国道・関門道下関ICより15分 ③ 周辺に有料Pあり

長州チキンステーキ

menu
夏みかん香る長州鶏炭火焼きチキンステーキ 1500円

萩産の夏みかんジュースに醤油やみりんを合わせた調味液に、長州どりのもも肉を一晚漬けて旨みを引き出す。炭火でふっくらと焼きあげたステーキは、ジューシーな仕上がりが！最後に夏みかんソースをあわせることで、後味が一段と軽やかに。



炭火ならではの香ばしさが食欲を誘う。夏みかんソースに加えた柚子胡椒がアクセントに
※山口店のみ「夏みかん香る長州鶏のチキンステーキ」(炭火焼きではありません)

(店舗メニューはこちら！)



●牛串とらまめと
もつ鍋こ豆 湯田店

●素晴らしきかな人生

長州海鮮うにしゃぶ

menu
雲丹の豆乳すきしゃぶ

1人1万2000円 ※要予約(1週間前迄) ※注文は2人～

「うにしゃぶ×すきやき」のおいしい遊び心が溢れたグルメ。山口県産の白身魚と県産和牛を、特製のウニ出汁スープにさっとくぐらせたら、溶き卵をまどわせて味わおう。さらに具材のウニを和牛のにせれば、贅沢感もマシマシに！



憧れの
「ウニク」が
実現！



(店舗メニューはこちら！)



●牛串とらまめと
もつ鍋こ豆 湯田店 (写真は2人前)

●素晴らしきかな人生 (写真は2人前)

長州海鮮まぶし

menu
長州海鮮ひつまぶし

2800円 ※要予約(2日前迄)

山口県産を中心にした海鮮盛り、ご飯、薬味、出汁をセットで提供。味変は地元のとくち味噌と練りゴマなどで作った利休味噌ダレで。この味噌ダレが魚介の持ち味をぐっと深めてくれる。シメの出汁茶漬にこの味噌ダレを入れても美味。



①山口県産のヒラメや甘鯛などを刺身でそのまま、またご飯にのせて海鮮丼としても楽しめる※魚種は日により異なる ②鯉出汁で茶漬け風 ③味噌とゴマの味わいが絶妙な特製利休味噌ダレをつけて ④山口県産のタイの天ぷら付き



(店舗メニューはこちら！)



●牛串とらまめと
もつ鍋こ豆 湯田店

●素晴らしきかな人生

美酒海鮮瓦焼き

こんな新ご当地グルメ！

山口県近海の魚介を瓦焼きスタイルで楽しむ。具材は瀬戸内海産など山口県近海の魚介を使う。山口県らしい瓦焼きスタイルで調理して熱々を味わう創作メニュー。山口県の地酒を使用して風味に彩りを演出。自然豊かな山口県の土壌と水が生み出す日本酒。料理に組み込むことで、香りや味わいが一層華やかに。



魚介は山口県産を中心に甘鯛やタコなど約5種類を用意※魚種は日により異なる



酒盗(塩辛)入りの地酒・瀬戸大吟醸をかけて、地酒に合うように、少くせが有る酒盗を使っているそう。

地産魚介×地酒のコラボ！
酒盗をアクセントに
お酒に合う芳醇な一品。

menu
瀬祭と酒盗が香り立つ長州海鮮瓦焼き

3000円 ※要予約(2日前迄)

「地酒のアテになるように」と考案された居酒屋さんの瓦焼きメニュー。焼く時に酒盗入りの糀をかけるのがポイント！ふわっと立ち上る芳醇な香りが魚介の旨みとあいまって、味わいに厚みが生まれる。そのままはもちろん、ポン酢につけても魅力が際立つ。

4種類

すべての「山口・新ご当地グルメ」が一度に楽しめるお店が登場！

せっかくなら4つの新ご当地グルメを一度に全部味わってみたい！そんな願いを叶えてくれるお店が登場しました。下記の4店舗ではこの4つのメニューを提供中。みんなでシェアしてぜひご堪能ください。

山口市



牛串とらまめと もつ鍋こ豆 湯田店

☎ 083-976-5880
📍 山口市湯田温泉4-1-8

湯田温泉街の中心部にあり、もつ鍋とやきとりが看板メニューの居酒屋。もつは良質な脂がのってコラーゲンたっぷり。山口名物の瓦そばやフグ料理も揃う。

🕒 17時～23時(L022時30分) ㊟ 不定
🚶 JR湯田温泉駅より徒歩10分 🚗 中国道小郡ICより15分、山口ICより20分 ㊟ 周辺に有料Pあり

もつ鍋とやきとりはもちろん、店の新2大名物・ジューシーな手包み餃子と、カリジユウ食感の鶏の唐揚げもおすすです！
店長・中村さん



素晴らしきかな人生 下関店

☎ 083-254-1090
📍 下関市山の田東町7-2

店オリジナルの創作料理をはじめ、ご当地グルメ、やきとり、おつまみなどメニューが多数。産地直送の鮮魚の刺身は、日替わりなのでお楽しみに。

🕒 17時～24時(L023時30分) ㊟ 不定
🚶 JR幡生駅より徒歩14分 🚗 中国道・関門道下関ICより8分 ㊟ 5台

和モダンな意匠を凝らした店内のお席は、半個室や個室、くつろげる空間として「美味しさ」と「楽しさ」により華を添えています。
料理長・是石さん



下関市

宇部市



素晴らしきかな人生 宇部店

☎ 0836-38-8300
📍 宇部市妻崎開作816-1

「見て楽しい、食べて美味しい」を目指して、創作料理やご当地グルメなどを提供。山口県の地酒はもちろん、ノンアルコールカクテルも豊富。広い駐車場もある。

🕒 17時～24時(L023時30分) ㊟ 不定
🚶 山陽道小野田ICより15分 ㊟ 10台

全室が個室または半個室で、プライベートな空間の中でくつろいでいただけます。居酒屋としてはもちろん、食事のご利用も大歓迎です！
調理担当・伊川さん



素晴らしきかな人生 山口市

☎ 083-928-6770
📍 山口市道場門前2-4-21

JR山口駅から徒歩6分、道場門前商店街近くにあり、アクセス良好。和の落ち着いた空気が漂う店内では、個室はもちろん、足が伸ばせるちゃぶ台席も。

🕒 17時～24時(L023時30分) ㊟ 不定
🚶 JR山口駅より徒歩6分 🚗 中国道小郡ICより20分、山口ICより15分 ㊟ 周辺に有料Pあり

お客さまとの距離が近く、フレンドリーな雰囲気でお迎えます。充実した料理と100種類以上のドリンクでワイワイ楽しんでくださいね。
店長・佐々木さん



山口市

長州チキンステーキ

「イタリアン」が楽しい!

お店&お宿ガイド

こんな新ご当地グルメ!

「長州どり」
「長州黒かしわ」を
使うチキンステーキ。

2つのブランド鶏のいずれか
(または両方)を使用してステーキに。使用部位、焼き方は自由。パリッと焼き上げるタイプや、しっとりとした火を通したものと、料理人のアイデア溢れる、パリエーション豊かなメニューが揃いました。

ソースや付け合わせは、
各店の個性に注目!

ステーキの味やソースは、
各店や各宿のオリジナル。和風、洋風、創作料理などさまざま工夫を凝らして。ソースなど素材をじっくり味わうスタイルのメニューもあります。ハシゴして食べ比べも楽しい!

山口県らしい名脇役も
チキンステーキに添えて。

付け合わせの野菜には「はなっこり」(山口県オリジナル野菜、秋の巻や「白オクラ」(夏)など、山口ならではの旬の野菜が登場すること。またカボチャ、スタチの仲間、山口特産の「長門ゆずき」を使って、爽やかな香りとまろやかな酸味をアクセントに。



長門ゆずき



はなっこり



長州どりのもも肉を使用。下味は塩のみで肉本来の味わいを活かす

menu
長州どりの
チキンステーキ 1100円

「柔らかく仕上げるため、愛を込めてこまめに焼き加減をチェック」と店主が話すとおり、しっとりした仕上がりに。そこに合わせるのが、山口県産とち味噌とわさびを合わせた創作ソース。甘みのある白味噌とわさびの辛みを効かせることで、肉の旨みを一層豊かに。



焼き上げる際は、温度が上がりにくいよう、肉を持ち上げたり返ししたりしながら、丁寧に火入れを見極めていく

長州どりは、冷めても身が柔らかく肉質がしっかりしています。日本酒はもちろん、泡盛と一緒に食べていただくのもおすすめです。
店主・山本さん



山口市

はるさあ
Modern Japanese

☎ 083-966-0045
📍 山口市湯田温泉3-1-12
※店舗詳細はP19を参照

👉「長州海鮮うにしゃぶ」も楽しめる! (P19)

地元味噌とわさびが香る
店主特製のソースで
チキンの風味がアップ!



menu
長州鶏悪魔風
ギョットーネソース

コース 6000円 ※要予約(前日迄)
※1日20食限定 ※提供はディナーのみ
※コースのメイン料理として提供

長州どりのもも肉を、塩、ニンニク、ローズマリーとともに香ばしく焼き上げる。ポイントは鶏レバーを自家栽培の香草と煮込んだギョットーネ(食いしん坊)ソース。セージやフェネルなどの香り豊かなまろみのあるレバーが、長州どりの旨みを一段と深める。



コースは前菜4皿、手打ちパスタ、長州鶏悪魔風ギョットーネソース、デザート盛り合わせ

山口市

イタリア食堂ベケ!

☎ 083-996-5230
📍 山口市野田2

イタリア・スボレート地方で約10年にわたり家庭料理を学んだ粉川さんと、アーティストでもある夫のロベルトさんが営む。ディナーコースの前菜は、ロベルトさんが担当し、本場の味を彩り豊かに表現している。

🕒 11時30分~14時30分(LO13時30分)、18時~21時30分(最終入店19時) ※夜は要予約(前日迄) 🍷 ランチ:火、ディナー:日~水 🚶 JR上山口駅より徒歩12分 🚗 中国道山口ICまたは小郡Cより15分 📍 2台



ロベルトさんのお母様から教わったというスボレート地方の家庭料理は、ハーブや野草を取り入れることが特徴だそう

イタリアの家庭料理に
こだわるレストランで
長州どりがマンマの味に!

menu
長州どりのじゅーじゅー
レモングリル

1650円
※夜はセミナーパーク宿泊者のみ前日迄の予約で提供可

醤油や酒、生姜でしっかり下味をつけた長州どりのもも肉ステーキは、食べやすいように一口大にカットして提供。瀬戸内産レモンの爽やかな酸味とブラックペッパーのキレを効かせたソースをまわして、定食の主役に。軽やかな風味が後を引き、自然と箸が進む!

山口市



レモングリル、山口県産のご飯、漬物、茶碗蒸し、サラダ、小鉢、汁物、フルーツがセットになった定食スタイル



瀬戸内産のレモンと
長州どりの美味しい出会い♡
清々しさが後口を彩る。

付け合わせはフライドポテトやポテトサラダで、ボリューム満点

近くを流れる樫野川の清流をイメージして、爽やかなレモンソースを考案しました。少しとろみをつけて、食べやすく調理しています。
料理長・青木さん



YMfg維新セミナーパーク
食堂 ふしの川

☎ 083-987-3310
📍 山口市秋穂二島1062 2階

県や市町職員、教育関係職員・県民の研修・学習・交流を支える施設。食堂はランチタイムに一般利用ができる。食後には、敷地内にある野鳥観察園や万葉植物園で散歩するのも◎。

🕒 11時30分~13時30分、夜は宿泊者限定 📍 セミナーパークに準ずる(不定のため事前に電話確認を推奨) 🚶 JR四辻駅より徒歩30分 🚗 山陽道山口南ICより10分 📍 セミナーパーク約800台



広大な敷地に「セミナーゾーン」「スポーツ交流ゾーン」「自然ふれあいゾーン」がある



築約100年の古民家を改装。写真や絵画など、アーティスト・ロベルトさんの作品が空間を彩る

ギョットーネソースに加え、山口市・たちばな農園の秋穂トマトジャムや柑橘も添えていますので、3種の味わいを楽しんでいただけます。
オーナーシェフ・粉川さん
マネージャー・ロベルトさん





長門市

スイーツ アズ
SWEET AS
☎ 0837-27-0228
📍 長門市仙崎313-1

バスケットボールやバドミントン、トランポリンなどができるスポーツ複合施設内のカフェレストラン&バー。座席数は約100席と広々、洋食をメインに多国籍料理を提供する。

🕒 11時～22時、金・土日祝11時～24時(ランチL014時、ディナーL021時)※金・土日祝の21時～24時(L023時30分)はバー営業のみ 🌙(祝日の場合は営業、翌日休み) 🚶 JR長門市駅より徒歩15分 🚗 中国道美祢ICより40分 🅇80台



築45年の鉄工所をリノベーションし、スポーツ施設の利用方法は公式HPを確認

焼き鳥風炙りステーキや

彩り豊かなフレランチ風

心弾むカフェランチを♡

menu
長州炙りチキンステーキ

1500円 ※ランチ限定

長門のソウルフードである焼き鳥を洋風にアレンジ。長州どりのもも肉ステーキを、最後にバーナーで炙ることで香ばしさを引き出す。つけダレは、焼き鳥風甘ダレ、長門ゆずきちドレッシング、黒七味入りガーリックパウダーの3種類。パンとスープが付く。

どちらの長州どりも約200gと同じサイズですが、炙りステーキはガッツリ系、ハーブステーキはあっさりしたイメージで作りました。
料理長・池永さん



長門市油谷地区の「棚田再生事業」として栽培されたハーブが中心

menu
地産ハーブの香る長州チキンステーキ

1500円 ※ランチ限定

地元産のタイムやローズマリーなどで下味をつけ、真空状態にして1日以上じっくり香りを染みこませているのがポイント。つけダレは特製ジャポネソース、長門ゆずきちドレッシング、ハーブソルトを用意。パンとスープがセットに。



menu
長州どりのフリカッセノルマンディ風

ランチコース2200円、ディナーコース 5500円
※コース料理の1品として提供 ※「長州どりのコース」と伝えて要予約(ランチコースは前日迄、ディナーコースは3日前迄)
※コース内容は時季により変更あり

フランス・ロワール地方の冬の家庭料理「フリカッセ」は、鶏肉を生クリームで煮込んだもの。こちらでは長州どりをソテーした後、溶け出した脂でニンニクと玉ねぎを炒め、白ワインで煮込む。仕上げに生クリームとバターを加えて、濃厚なコクが広がる一品に。



ランチ ※一例
サラダと前菜の盛り合わせ、コンソメスープ、長州どりのフリカッセ、洋風茶碗蒸し、パンorライス



ディナー ※一例
前菜、パスタ、アクアパッツァ、長州なごと和牛ローストビーフ、長州どりのフリカッセなど全8品

長州どりは、どんなソースとも合うので洋食専門の僕としても嬉しいです。ソースは季節ごとに変わりますので、楽しみにしてください。
シェフ&オーナー・野村さん



長門市

Kitchen&Cafe nonta

☎ 0837-22-0501
📍 長門市西深川12261-3

地元食材を取り入れたふわふわの和牛煮込みハンバーグや創作料理が魅力のレストラン。北欧テイストのお洒落な空間で味わえる。個室があるので、記念日の食事にも最適。

🕒 12時～14時(L013時30分)、18時～20時30分(ディナーは予約制) 🌙水・日祝 🚗 中国道美祢ICより40分 🅇10台



洋食シェフ自慢の創作料理。

生クリーム&バターソースと

チキンが力強く響き合う。



menu
長州黒かしわ井

イトイン1800円
(ランチタイムは1500円)
テイクアウト1850円
※テイクアウトは予約を推奨

「長州黒かしわのグリル」を山口県産のご飯にのせた井バージョン。ハチミツを入れてコクを出した甘めの自家製醤油ダレがかかり、黒胡椒がアクセントに。



menu
長州黒かしわのグリル

イトイン2000円、テイクアウト2050円
※テイクアウトは予約を推奨

下味は塩のみにこだわり、まずグリル板で皮目を焼いて、次に約200℃のオーブンでじっくり火入れする。シェフが何度も試作を重ねた焼き加減は、脂の旨みを逃さず、柔らかすぎず硬すぎない理想の肉質を生む。仕上げも飾らずに、塩と黒胡椒、オリーブオイルだけ。

長州黒かしわをシンプルに

塩胡椒とオリーブオイルで。

地鶏の旨みが一気に高まる!



長門市

コメラザ

☎ 0837-27-0272
📍 長門市仙崎1109

グルテンフリーの米粉ラザニアが名物のイタリアンの店。ランチはお得なセットメニュー、ディナーでは長州なごと和牛や鮮魚など地元食材を用いた一品料理を用意している。

🕒 16時～22時(L021時30分)、土日祝11時30分～15時(L014時30分)・16時～22時(L021時30分) 🌙月・火(祝日の場合は営業) 🚶 JR仙崎駅より徒歩1分 🚗 山陰道三隅ICより10分、中国道美祢ICより40分 🅇7台



「道の駅 センザキッチン」から徒歩4分の近さ。JR仙崎駅からは徒歩1分とアクセス便利

menu 長州黒かしわグリル

3850円 ※ランチ限定 ※1日5食限定 ※除外日あり
注文を受けてから、シェフが鉄板で丹念に焼き上げるのは、約200gもある長州黒かしわのもも肉。肉汁を逃さないよう丸ごと火入れし、はじける音や立ちのぼる香ばしさが贅を満ちます。自家製おろし和風ソースや地元「百姓庵」の塩、柚子胡椒と一緒に味わって。

長州黒かしわは肉質がしっかりしているので、火入れがポイントに。両面を焼いて肉汁をグッと閉じこめた後、蒸し焼きにしています。
チーフ・山崎さん



グリルステーキは、パリパリした皮の食感と、もっちりした身の両方が堪能できる。ご飯とすまし汁漬物がセットに。

長州黒かしわは至福のひと口。

シェフが目の前で仕上げる

ハイクラス宿の優雅なランチ。



menu チキンステーキ

1350円、ドリンクセット1500円
※1日5食限定

スキレットで温かいまま提供してくれるもも肉ステーキ。下味にニンニクと黒胡椒を丁寧に塗り込み、少し寝かせてからソテーに。ここに店自慢の特製ソースをたっぷりとしりおろした野菜とニンニクが溶け込んだソースで、ニンニク風味が詰まったステーキとマッチする。

ソースは、店名物のハンバーグにも使っている秘伝のもの。どろりとしていて、野菜の旨みと甘みがたっぷり詰まっています。
デザイナー兼店主・田代さん



できたてのチキンステーキにオニオンスープとご飯、サラダがセット

穏やかな油谷湾を眼前に

熱々ステーキを頬張ろう♪

向津具半島にある島カフェで



menu Pirates KING Sandwich

1600円 ※1日20食限定 ※テイクアウト可

アメリカの定番ホットサンド「グリルドチーズサンドイッチ」に、長州どりのカットステーキを加えたダイナミックな一品。カマンベール、ナチュラル、モッツァレラ、ゴルゴンゾーラと4種類のチーズが入り、濃厚なチーズのkokとチキンの旨みが見事に絡み合う。

味変用のハチミツをかければ、甘じょっぱさがグセになる美味しさ

長州どりはグセがないので、味の組み合わせが自在！何でもハマりますので、ハチミツやマスタードなどで味変も試してみてくださいね。
◎キャプテン、◎UMAさん



チキンとチーズが最強タッグ！

海賊をモチーフにした海カフェの名物サンドは

海賊をモチーフにした



menu 長州どりと黒かしわのチキンステーキ 食べ比べセット

1980円 ※要予約(当日午前中迄)

長州黒かしわは、塩胡椒で焼いてニンニクと日本酒で風味づけ。ぷるぷるの皮と、しっかりした肉質の味わいが楽しめる。長州どりは、朝採りのハーブと赤ワインに約1時間漬込んで、豊かな香りを添える。ご飯、汁物、小鉢などが付いた満足感のあるセットに。



長州どりはバジルと地元産味噌のソースで

長州黒かしわは、肉の味が濃く、そのままの良さを活かすためにあえて素直な調理に。長州どりに自家製バジルのソースが合います。
料理長・猿渡さん



ハーブ香る長州どりと

旨み濃い黒かしわを欲張って♡

青海島を眺めるレストランで



長門市

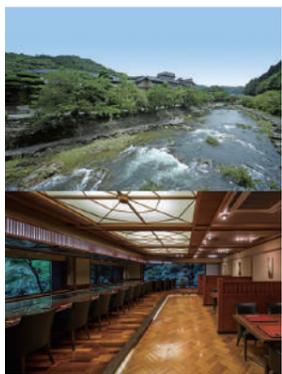
大谷山荘「レストラン 萩」

☎ 0837-25-3300
📍 長門市深川湯本2208

長門湯本温泉を代表する老舗温泉宿。レストランはもちろん、温泉の日帰り利用もできる(公式HPを要確認)。客室は露天風呂付きスイート、和洋室、和室など全23タイプ。

🕒 11時30分～14時(L013時30分)、18時～21時30分(L021時) ◎不定 ♪JR長門湯本駅より徒歩15分 ♪中国道美祿ICより30分 ◎90台

①長門湯本温泉の河畔に佇み、創業144年の歴史を誇る ②クラシクな雰囲気漂うレストラン



長門市

イコール equal

☎ 090-9586-9781
📍 長門市油谷向津具下1706

福岡から移住してきた夫婦が営む、セレクトショップ併設のカフェ。ハンバーグはもちろん、パンケーキなどのスイーツも好評。ショップでは洋服をはじめ、靴や雑貨を扱う。

🕒 11時～17時 ◎月～水 ♪中国道美祿ICより1時間10分 ◎10台

デザイナーが自らデザインした洋服も販売



①木造の民家を自分たちでリノベーション ②店内からは真っ青な油谷湾を一望できる

長門市

Burger of Pirates SEABREEZE

☎ 080-6449-4004
📍 長門市油谷向津具上3994-3

向津具(むかつく)半島の大浜海水浴場に面するカフェは、海賊をイメージしたユニークな空間が評判。ビーフ100%のバーガーやタコライス、元パティシエのキャプテンが作る本格スイーツを提供。

🕒 12時～24時 ◎不定 ♪中国道美祿ICより1時間 ◎10台



大浜海水浴場を一望するテラス席。夕陽や満天の星も見もの

長門市

きわど温泉リトリート 悠久の季「旬菜料理きなみ」

☎ 0837-37-3737
📍 長門市日置上1597-2

1日4組限定の温泉リゾートホテル内にあるレストラン。長門産の魚介をはじめ、地元食材を使ったメニューが揃う。日本海を望む大浴場は日帰り利用(有料)もできるので、食後に温泉も。

🕒 11時～14時30分(L014時)、17時～21時(L020時30分) ◎木 ♪JR黄波戸駅より徒歩15分 ♪中国道美祿ICより50分 ◎30台



①長門市の国定公園に立地 ②レストランは宿泊客以外も利用OK。店内からは青海島を眺められる



道の駅のダイニングで

長州どりのご当地牛の

わがままランチをどうぞ♡

長州どりが肉厚なので、下準備の段階で適度に切り込みを入れて火を通りやすくしています。そうすることでぶるぶるの食感になります。
店長・角屋さん



萩市

見蘭牛ダイニング玄
(道の駅 萩往還内)

☎ 0838-25-1113
📍 萩市椿鹿背ヶ坂1258

萩の精肉専門店「ミドリヤファーム」が手がけるレストラン。自社牧場で大切に育てた天然記念物の見蘭牛と、その血統を受け継ぐ見蘭牛を中心に、肉料理が豊富に揃う。

🕒 11時～15時、土日祝は～17時 (LO各閉店30分前) ※予約不可 🔥 (祝日の場合は営業、翌日休み) 📍 小郡萩道路絵堂ICより15分 📍 38台



⑤ 道の駅 萩往還内にあり、敷地内には物産館や野菜まあと松陰記念館などが
⑥ テイクアウトメニューも多い

menu
金のハンバーグ&
パリッと長州鶏の
よくばり地産セット

1870円 ※1日10食限定
長州どりのステーキ約100g、ご当地牛・見蘭牛のハンバーグ約100gが並ぶ嬉しいセット。長州どりのステーキには、自家製ハニーマスタードソースを。ハチミツの甘みとマスタードの辛さが、あっさりした長州どりの味わいに馴染む。セットはご飯、スープ、サラダなどが付く。



チキンはハニーマスタードソースで。ハンバーグは3種類から選べる



稀少な見蘭牛100%の「極」ハンバーグは、土曜祝の数量限定

夜の居酒屋タイム限定の一品なので、萩の地酒と合わせるのもいい。唐辛子の辛みもアクセント



爽やかな自家製ソースで
長州どりの旨みを包み込む。

萩特産の夏みかんを活かした

menu
夏みかん
ステーキ

1100円 ※1日5食限定
※夜営業時のみ提供
長州どりのもも肉をさらに柔らかくするため、67℃で約2時間かけて真空調理。その後バターで焼き、スキレットごとオープンへ入れて香ばしさを加える。仕上げの要は萩の夏みかんジュースをふんだんに使ったソース。大根おろしや旬の柑橘を重ねることで、香りは一段と豊かに。



私は長崎県出身で、萩に来て初めて長州どりを食べましたが、肉の甘みに驚きました。しっかり味があって、本当に美味しいですね。
取締役・山本さん

萩市

みなと食堂 ととと
☎ 0838-21-7230 📍 萩市東田町160-1
※店舗詳細はP12を参照
⇒「長州海鮮まぶし」も楽しめる! (P12)



骨付きを丸ごと焼き上げた

インパクト大のステーキは

ワインとのマリアージュを♪

menu
骨付き長州どりのステーキ

1900円 ※ランチ限定
ダイナミックな骨付きもも肉は約350gのビッグサイズ。手間を惜しまない店主の仕事で、まずは約3時間から3時間半かけてオイル煮(コンフィ)に。低温でじっくり火を通すことで旨みを閉じこめ、驚くほど柔らか。最後はオーブンで香ばしく仕上げる。



骨の周りから旨みがしっかり出るので、あえて骨付きにしました。お酒を合わせるなら、白ワイン(グラス750円)をどうぞ。
店主・森本さん

萩市

ようと

☎ 090-5204-0585
📍 萩市平安古町603-2
浜崎町にあった「海宴~kaien~」が萩市の城下町エリアに移転。2025年10月に店名を「ようと」に改め、ノンジャンルの居酒屋としてオープンした。予約をするのが確実。
🕒 11時30分～14時30分 (LO14時) ※売り切れ次第閉店、17時30分～21時 🔥 (不定休) 📍 小郡萩道路絵堂ICより25分 📍 2台



予約は電話または公式SNSのDMで、接待、お子様メニュー、コース団体貸切ビュッフェなどにも対応可



トマトソースにバジルを加えることで、肉のコクと好相性。セットで前菜が付く



肉汁溢れるステーキに
萩の特産・夏みかんを
活かしたソースがマッチ！

野菜と一緒にヘルシーなサラダ
感覚で味わえるのが嬉しい

**夏みかん香る長州鶏
炭火焼きチキンステーキ**
1500円

萩産の夏みかんジュースと醤油やみりんを合わせた調味液に、長州どりのもも肉を一晩漬けておいて旨みを引き出す。炭火でじっくり焼き上げたステーキは、ジューシーな仕上がりが！最後に夏みかんソースをかけることで、後味が一段と軽やかに。

防府市

**ホテルルートイン防府駅前
夕食レストラン「花々亭」**
はなはなてい
0835-20-1100(代)
防府市駅南町1-45

JR防府駅より徒歩約3分とアクセスが便利なホテル。人工温泉大浴場と無料駐車場があり、ビジネスはもちろん観光の拠点としても好評。レストランは宿泊客以外も利用できる。

18時～22時(LO21時30分) 日祝は不定 JR防府駅より徒歩約3分 山陽道防府東ICまたは防府西ICより約10分 約100台



熱々のチキンステーキと冷えた生ビールは、最高の組み合わせ

**ニンニクの香りが食欲を誘う
ガッツリ系のステーキで
明日のパワーをチャージ♪**

**長州スタミナ
チキンステーキ**
1200円

長州どりのもも肉約200gをニンニク、生姜、地元の醤油、砂糖などを合わせた調味料で揉み込み、力強い下味をつけるのがポイント。風味豊かなゴマ油で香ばしい焼き目をつけ、ゴロゴロ野菜を添えて完成させる。ガツンとパンチのある味わいで、白ご飯にもお酒にもよく合う一皿に。



300円のご飯セット(ご飯・味噌汁・香物)を別注すれば、定食スタイルに

周南市

地酒に力を入れていて常に十数種類から選んでいただけます。自慢のやきとんやおつまみと様々な日本酒を合わせてお楽しみください。
店長・阿部さん

炭火串焼き やきとん 源太郎
0834-31-8666 周南市銀南街5 富久味ビル1階
17時～23時(LO22時30分) 不定 JR徳山駅より徒歩5分 山陽道徳山東ICより10分、徳山西ICより20分 周辺に有料Pあり



山口市

地元農家さんから仕入れた野菜や柑橘を使ったおでん、手作りジュースなどもご提供。素朴ながら優しい味(やさしみ)溢れる味わいです。
店長・横溝さん

炭火串焼き やきとん 政之助
083-941-5082 山口市周布町1-5
17時～23時(LO22時30分) 不定 JR湯田温泉駅より徒歩10分 中国道小郡ICより15分、山口ICより20分 周辺に有料Pあり



**「炭火串焼き やきとん」
5店舗で提供中！**



炭火串焼き やきとん

「やきとん」と「やきとり」を主役にした居酒屋。地域に根差す店を目指し、各店名にはその土地にゆかりのある偉人の名を冠している。

下関市

串に並々なぬこだわりを持った私が焼く「やきとん」「やきとり」は、外はこんがり香ばしく、中はふんわりジューシーです。
店長・田代さん

炭火串焼き やきとん 正一郎
083-242-6611 下関市竹崎町1-15-33
17時～23時(LO22時30分) 不定 JR下関駅より徒歩5分 中国道・関門道下関ICより15分 周辺に有料Pあり



宇部市

日替わり・週替わりのおすすめ料理にも力を入れています。いつ来ていただいても、新しい感動のあるお店作りを目指しています！
店長・篠田さん

炭火串焼き やきとん 駒之進
0836-39-9900 宇部市上町1-1-21
17時～23時(LO22時30分) 不定 JR宇部新川駅より徒歩3分 山陽道宇部ICより20分 周辺に有料Pあり



防府市

若いスタッフが多く、元気溢れるお店を目指しています。ひとときの彩りになれるよう、とっておきの料理を準備してお待ちしています。
店長・大谷さん

炭火串焼き やきとん 益次郎
0835-24-0229 防府市車塚町2-19
17時～23時(LO22時30分) 不定 JR防府駅より徒歩8分 山陽道防府東ICまたは防府西ICより10分～15分 周辺に有料Pあり



長州どりを焼く時に、鶏の脂から抽出した「鶏油(チーユ)」を使うことで、香りとコクをさらに加える

TAKE OUT

下松市

周南市出身で、長州どりは食べ慣れた味でした。元々、しっとりしていますが、下味に漬けて寝かせることでさらに柔らかくさせました。
代表取締役・河本さん

ごちそうからあげ維新

下松市にあるお持ち帰り専門のからあげ店。新鮮な長州どりと国産どりを使用し、店オリジナル衣と製法で揚げたからあげは、冷めてもジューシー。特に手羽先のからあげが名物。

美里本店 ☎0833-41-8188
下松市美里町2-6-16
11時～20時 月(祝日の場合は営業、水曜が振替休)
山陽道徳山東ICより5分～10分 周辺に無料Pあり

山田店 ☎0833-46-3029
下松市大字山田157-1
マックスバリュ山田店併設
美里本店と同じ

☎美里本店 ☎山田店
※どちらも急ぎの場合は電話予約を

**長州どり揚げ焼き
香味レモンソース弁当**
1200円

注目は店自慢の秘伝ダレ！地元産の来巻にんにくや生姜、塩麴、スパイスなどを配合したタレに長州どりのもも肉を一昼夜漬けておき、熟成させることで柔らかさを引き出す。また、揚げた後にフライパンで香ばしく焼き付けることで、外はカリッと中は驚くほどジューシーに。



- ◆ 長州どり揚げ焼き香味レモンソース
- ◆ ご飯(契約農家さんの徳地のひとめぼれ)
- ◆ 岩国産れんこんと国産かぼちゃの甘酢漬
- ◆ ポテトサラダ
- ◆ 野菜の惣菜

**外はカリッ、中はしっとり。
からあげ専門店が手がける
揚げ×焼きのハイブリッド！**

TAKE OUT

岩国れんこんとりどり弁当

1280円 ※要予約(1週間前迄)
※1日300食限定

弁当工場の強みを活かし、長州どりを高温で一気に焼いて、山口県柳井市の再仕込み醤油、赤酒などを合わせた特製タレをまとわせ風味を引き立てる。さらに、素揚げした岩国れんこん、周防大島みかん、山口県産ご飯を組み合わせ、地元食材の弁当を追求している。



- ◆揚げ「岩国れんこん」のたれ和え
- ◆山口県の銘柄鶏「長州どり」モモ肉の強火焼きたれ仕立て
- ◆周防大島産みかんのセミドライ
- ◆発祥の地・柳井産「再仕込み醤油」を使用した店主こだわりの百年だれ
- ◆岩国の漬物屋うまもの大根甘酢漬
- ◆ししとう(国産)素揚げ
- ◆米(国産)
- ◆もみ海苔(国産)
- ◆白ごま・山椒



弁当の匠が手がける
山口県産にこだわった
特産尽くしのお宝弁当!



TAKE OUT

長州チキンステーキ 桜オムライス弁当

1480円 ※要予約(1週間前迄)
※1日100食限定

ご飯にミートソースを重ね、ふんわりスクランブルエッグをのせる独自スタイルのオムライスが看板メニュー。今回はそこに長州どりのステーキを贅沢にトッピング。さらに岩国らしさを添えるため、桜葉の塩漬や桜色マヨネーズをあしらって華やかな仕立てに!



地元で愛される洋食店の
ステーキ×桜オムライス弁当は
青空ランチにぴったり♡



長州どりはもちろん、岩国れんこんや周防大島のみかんなど、地元産食材を使って、たつの仔の看板弁当になるものを目指しました。
代表・岡崎さん

岩国市

たつの仔合同会社

☎ 0827-43-0829 (予約受付10時~15時)
📍 岩国市川西3-6-10

会社のランチや会議用の弁当などを製造・宅配する岩国市のお弁当屋さん。今回は一般の人でも購入できるご当地お弁当を考案し、自社のお弁当工場と直販する。

🕒 受取時間10時~13時 📍 お盆、正月、ほか不定休あり 📍 JR川西駅より徒歩10分 📍 山陽道岩国ICより15分 📍 10台



受け取りはお弁当工場にて。入口がわからない場合は電話を

セミドライの周防大島みかんとチキンを一緒に食べると、旨みと香りのハーモニーが広がる



岩国市

レストハウス・たんぽぽ

☎ 0827-43-3033 📍 岩国市川西4-5-156

独創的なオムライスやカレーを中心に、75種類以上ものメニューが並ぶ創作洋食レストラン。カレーの辛さの調節やトッピングの自由さなど、様々な要望に応えてくれる。

🕒 11時~14時30分・17時~20時30分、土日祝11時~15時・17時~21時※各LO閉店30分前 📍 月(祝日の場合は営業、水休み)、木の夜 📍 JR川西駅より徒歩15分 📍 山陽道岩国ICより15分 📍 16台



ナシゴレンソースが付くので、エスニックな味わいへとシフトできる

岩国出身の宇野千代さんを象徴する「桜」をモチーフにしたお弁当です。桜葉の甘い芳香、ほどよい塩味が肉の旨みを締めてくれます。
オーナーシェフ・菅田さん



岩国市

錦帯橋たもと 平清

☎ 0827-41-0236 📍 岩国市岩国1-2-3

7代目店主が営む日本料理店。各種セットご膳には、別名殿様寿司と呼ばれる「岩国寿司」、野菜を吸い物風に仕立てた「おおひら」、岩国特産のレンコンの酢の物「れんこん三杯酢」の3種が入る。

🕒 11時30分~LO13時30分、土日祝11時~LO14時 📍 火・水、ほか不定休あり 📍 山陽道岩国ICより10分 📍 周辺にPあり(時期により無料・有料が異なる)



長州どりの素材がおいしいので、手を加えずに、本来の良さを活かすようにしています。低温調理にすることで、ジュシーに仕上がります。
7代目店主・神尾さん



2階席からは大きな窓越しに風情ある錦帯橋の景観を望む。1階はカウンター席

創業160年を超える老舗で

名勝・錦帯橋を眺めながら



ステーキと郷土料理に舌鼓。

menu

長州鶏のステーキ

1430円・長州鶏御膳2750円

日本料理店らしく長州どりの下味は、和風出汁と粒山椒。真空の状態で一晩じっくり染みこませて低温で調理。最後に皮に焼き目を付けて、香ばしさを加えてできあがり。自家製パン酢おろしでさっぱりと味わえる。御膳は「岩国寿司」や「おおひら」など、岩国の郷土料理がセットになってお得!



「長州鶏御膳」はステーキのほか、3種の郷土料理、茶碗蒸し、刺身こんにゃく、吸い物などが付く

ふんわり山椒の風味が香るステーキが光る



menu

長州どりのステーキ エスカルゴ バターソース

ランチコース2500円 ※1日50食限定

チキンステーキといえばもも肉が一般的だが、あえてむね肉を使用。むね肉に刻みニンニクとたっぷりのバセリを混ぜたエスカルゴバターを挟み、白ワインで蒸し焼きに。しっかりと弾力ある食感に、溶け出したバターの濃厚なコクが重なり、味わいに奥行きが生まれる。
※エスカルゴバター…エスカルゴ料理に用いる合わせバター。バターにニンニクやバセリなどを加えたもの



むね肉は蒸し焼きにすることで絶妙な食感に仕上がります。また、焼いた時に出る旨みたっぷりの肉汁にチキンブイヨンを加えてソースとしてまとめています。
料理長・福原さん

岩国市

錦帯橋を望む特等席で
本格フレンチのランチを。
主役はむね肉ステーキ!

ランチコースは、長州どりのステーキ、オードブル、スープ、パン、デザート、コーヒー付き



📍「錦帯橋ダイニング桜」からも錦帯橋を一望 📍 ④ 大きな錦帯橋

岩国国際観光ホテル 「錦帯橋ダイニング桜」

☎ 0827-43-1111
📍 岩国市岩国1-1-7

日本三名橋・錦帯橋から徒歩約3分。錦帯橋と岩国城が一望できる温泉浴場が魅力で、内湯やドライサウナも備わる(日帰り入浴可)。レストランも宿泊客以外の利用OK。

🕒 11時~14時30分(LO13時30分) 📍 水 📍 山陽道岩国ICより10分 📍 50台

きららビーチ焼野の絶景を前に

地中海の風をまとった

珠玉のステーキに浸る。



もも肉は約200gとビッグサイズ。パプリカやインゲンなど彩り豊かな野菜が華やか

menu C

長州どりのポワレ 彩野菜のバターソース

2200円 ※ディナー限定
長州どりのもも肉の皮目をじっくりと時間をかけて焼き、パリッと香ばしく調理。そこに合わせるのがこだわりのバターソース。鶏ガラと香味野菜で引いた自家製ブイオンを1日かけて丁寧に煮詰め、ビネガーとバターで整えた上品な味わいが、長州どりの旨みに余韻をもたらす。

長州どり マッスルステーキ

700円・定食950円 ※1日合計20食限定
ネーミングから惹かれる町中華ならではのステーキ。オイスターソースを効かせた醤油ベースのタレに長州どりのむね肉を一晚漬け込み、低温調理。提供前にフライパンで焼いてパリッと仕上げ、漬けたレはそのままソースとしてかける。味も香りもパンチがある一皿に。

定食はマッスルステーキにご飯と味噌汁、漬物が付く



menu A

タンパク質が多く、脂質は控えめ

“マッスル”ゆえに選ぶはむね肉！

ラーメンとのお得セットも。



menu B

長州黒かしわ やわらかむねステーキ

1300円 ※1日10食限定
長州黒かしわの中でも、むね肉にこだわったステーキを提供。鉄板で焼く前に低温調理を行い、しっとりした食感を叶える。ソースは、自慢の焼き鳥のタレをベースに赤・白ワイン、炒め玉ねぎを合わせてまるやかな甘みをプラス。程よい弾力と力強い旨みが地鶏ならではの！



むね肉は150g以上、身の厚みは約2cmもあり、ボリューム満点の一皿

野球愛が溢れる居酒屋で

スポーツ観戦をしながら

地鶏・長州黒かしわをガブリ！



C



しっとりとした身に対して、皮目はパリッと軽やか。ブイオン仕立てのバターソースなので、後味はすっきりと召し上がっていただけます。ホールマネージャー・仲野さん

山陽小野田市

B



肉質をある程度柔らかくするため、日本酒に漬けて低温調理しました。皮と身の間に脂がしっかりと入っているため、美味しいですよ。監督・山本さん

山陽小野田市

A



定食に+480円で味噌汁の代わりにラーメンを付けることができます。半ラーメンなら+380円！たくさん食べてくださいわ。マスター・山本さん

山陽小野田市

創作地中海レストラン ソル・ポニエンテ

☎ 0836-89-0080
📍 山陽小野田市きららビーチ焼野

「日本の夕陽百選」にも選ばれた名所・きららビーチ焼野を望むロケーションが評判。建築家・隈研吾氏が設計した店内は、3方向がガラス張りです。窓一面に瀬戸内海が見渡せる。夕景は特にドラマチックな風景に。

🕒 11時30分～15時30分 (LO14時30分) ※土日祝は11時～、17時30分～21時 (LO20時) ※11月～1月は17時～
🔥 (祝日は営業) 🚶 JR長門本山駅より徒歩15分 🚶 山陽道小野田ICより20分 🚗 40台



「ソル・ポニエンテ」は、スペイン語で陽の沈む場所を意味する

劇場型居酒屋 厚狭やきとりスタンド

☎ 0836-71-0008
📍 山陽小野田市厚狭1-7-5

店主(=監督)の野球愛が詰まった居酒屋さん。長州どりや長州黒かしわを中心に、山口県産の食材や地酒にこだわったメニューが並ぶ。乾杯の合図は「ブレイボール！」なのでお楽しみに♪

🕒 18時～22時 (LO21時30分) 🔥・水 🚶 JR厚狭駅より徒歩3分 🚶 山陽道小野田ICより10分 🚗 3台



野球場をイメージした店内。テーブル名にはセンターやライト、ショートなどが使われ、ユニークな仕掛けが多数

めんさいしめか 麺菜酒家らいち

☎ 0836-71-0007
📍 山陽小野田市山川1309-1

町中華として地元の人たちから愛されるカジュアル中華ダイニング。名物は秘伝タレの炒飯のほか、あと味がすっきりした豚骨鶏ガラベースや、コク深い純豚骨ラーメンなど多彩なラーメンにも注目。

🕒 11時～15時 (LO14時30分)、17時～21時30分 (LO21時) 🔥・水 🚶 JR厚狭駅より徒歩15分 🚶 山陽道小野田ICより10分 🚗 共同100台



スーパー「ウェスタまるき厚狭店」のテナントに入る。創業は昭和46(1971)年、現在は2代目が店を切り盛り

自家製のタレは、砂糖や醤油に、ハチミツと水飴を加え、ほどよい甘さにしました。刺激的な胡椒のスパイスとよく合っています。
店長・梶井さん



美祿市

ぶち酔い亭

☎ 0837-52-1303
〒 美祿市大嶺町東分3430-1

地元の人たちに愛される居酒屋では、自家製のタレをつけて焼いた鶏たれ焼きがおすすめ。お酒に合う料理はもちろん、ベトナム式チャーハンやキムチやっこなど変わりメニューも！

◎18時～23時 ◎不定 ♪JR美祿駅より徒歩3分 ◎中国道美祿ICより10分 ◎5台



JR美祿駅近くの路地裏に立地。カウンター席、テーブル席のほか掘りこたつ席もあり



長州どりのチャーシューは、仕上げにバーナーで炙って、香ばしさを引き出しました。脂の甘みがあり、驚くほど柔らかいのでぜひ。
代表・千々松さん

美祿市

cafe・restaurant sincerite (秋吉台国際芸術村内)

☎ 090-5691-8933
〒 美祿市秋吉町秋吉50

「第54回技能五輪全国大会」(2016年)西洋料理部門で、金賞を受賞した千々松さんが代表を務める。平日はオムライスやカレーなど、土日祝は50種類以上のバイキングを実施。

◎11時～16時30分(L015時) ◎火・水 ◎中国道美祿ICより20分 ◎150台



秋吉台国際芸術村は、音楽、美術、演劇など幅広い表現活動に対応する滞在型芸術文化施設

menu 長州鶏 骨付き肉の やんちゃ揚げ

1045円・定食1290円 ※要予約(前日迄)
名古屋の羽根先から着想を得たというステーキは、豪快そのもの！長州どりの骨付きもも肉に片栗粉をまぶして素揚げし、甘辛い特製タレを絡めながらさらに火入れ。仕上げに振る粗挽き胡椒が味わいを引き締め、クセになる美味しさ。おにぎり付きの定食もある。



◎定食はおにぎり
と味噌汁が付く



片手でバクリとかぶりつく！
まさに“やんちゃ”な
迫力満点の骨付きステーキ。



柔らか長州どりをトッピング！
長州黒かしわの旨みを活かした
フレンチ仕立ての一杯が冴える。

menu 黒かしわの地鶏ラーメン

1300円 ※要予約(前日迄) ※月～金限定 ※1日10食限定
地鶏・長州黒かしわのガラから出汁をとり、地元醤油と合わせてスープに仕立てる。長州どりのもも肉は低温調理の後、強火で表面を焼いて旨みを凝縮させたチャーシューに。さらにカモと豚肉のチャーシューも入って満足感が高い。



麺は細めのストレット。最後はラーメンスープにご飯を入れてお茶漬け風に。地鶏のコクをしつかり味わえる

menu たか 貴香る 長州鶏の炭火焼き

1200円 ※1日5食限定
宇部市・永山本家酒造場の地酒「貴」の酒粕と白味噌などを配合した西京味噌に、長州どりのもも肉を漬けて炭火焼きに。酒粕のまろやかな風味と、炭火焼きならではの香ばしさが相まって日本酒のアテにぴったり。



宇部市の日本酒「貴」の
芳醇な香りが立ちのぼる
しみじみ旨い炭火焼き。



季節により長門ゆずきちか、すだちを添えています。澄んだ酸味が加わり、味わいが軽やかになりますよ。
取締役部長・田中さん



ニンニク香るステーキに
タイ風ソースを合わせて
アジアンテイストな一皿に。

グリルしたニンニクはほっくりと柔らかいので、グリルステーキと一緒に召し上がりください。スタミナチャージにも良いですよ。
代表取締役・富岡さん

menu 長州どりと 香味ゴロゴロ野菜の ニンニクハーブグリル

1600円 ※ディナー限定
ニンニクを大胆にトッピングしたグリルステーキ。長州どりのもも肉を低温の油でじっくり火入れし、仕上げにフライパンで皮をパリパリに焼き上げる。ヤム又アソースをかければ、スパイシーで甘酸っぱい香りがふんわりと。



もも肉は柔らかくするために、塩麹で下味をつける



ヤム又アソースはバクチーやナンブラー、生姜などを配合した手作り。唐辛子の辛みがアクセントに



宇部市

やまぐち酒場 一代目豊

☎ 0836-39-6621
〒 宇部市中央町1-1-4

瓦そばやぶく刺しなど山口県のソウルフードと、新鮮な魚介類を提供する居酒屋。地酒も豊富に用意し、中でも「貴」は10種類以上！アサリの酒蒸しにも「貴」を使う。

◎17時30分～23時(L022時30分) ◎月 ◎JR宇部新川駅より徒歩5分 ◎山陽道宇部ICより25分 ◎周辺に有料Pあり



1階はカジュアルなカウンターやテーブル席、2階は最大60名で利用できる宴会場もあり



炭火焼きに合う地酒「貴」は、濃醇辛口純米酒が、特別純米酒がおすすめ

宇部市

ResortCafe&Bar POLE POLE

☎ 0836-33-9138
〒 宇部市松島町16-26

地元食材を活かし、スパイスが香るアジアン料理を中心とした創作料理店。手頃なランチやパンケーキスイーツ、夜は50種類以上の料理に自家製クラフトリキュールも！

◎11時～14時30分(L014時)、18時～24時(L023時30分) ◎日、第3火 ◎JR宇部新川駅より徒歩2分 ◎山陽道宇部ICより15分 ◎8台



南国リゾートの雰囲気が漂う。カウンター席、テーブル個室、掘りこたつ個室などがある



すき焼き風ステーキに出会う。
和と洋がひとつになった
萩湾を見晴らす温泉ホテルで

泊まって味わう、宿泊プラン

夏みかん香る
長州どりの和風ステーキ

宿泊プラン | 1万8700円～3万3000円
※1泊2食付1室2名利用時の大人1名料金(入湯税別途150円)
※「長州どりを使った夏みかん香る和風味のステーキと好評のおもてなし アワビ焼き、ふぐ刺、お刺身三種プラン」の夕食の1品として提供 ※要予約(3日前迄)

小麦粉をまぶした長州どりのもも肉をフライパンで軽く焼いて色づけ。醤油やみりん、砂糖などを合わせたすき焼き風の甘辛ダレで柔らかく煮込んで、仕上げに炊き上げた夏みかんピールをトッピング。和洋折衷の創作料理で、萩産の夏みかんピールが爽やかな甘さをもたらす。



夕食一例。アワビ焼き、お造りなど全12品が並び ※内容は季節により変更あり

萩市

萩観光ホテル

萩城下町の町並みから車で約15分。笠山中腹の高台に位置するホテルでは、広々としたロビーや展望露天風呂など、館内の至るところから海の絶景を満喫できる。
☎ 0838-25-0211
📍 萩市橋東1189-541
🚗 小郡萩道路絵堂ICより35分 📶 50台



最初に小麦粉を使うことでとろみがつき、冷めても柔らかいまま



「焼き」と「煮込み」を組み合わせた、すき焼き風のチキンステーキにチャレンジしました。付け合わせには、焼き豆腐を入れています。
料理人・末広さん



⑥萩湾を眺望できる展望露天風呂。湯船から朝日に輝く海を眺められる。⑦ホテルと東萩駅間は無料送迎バスを運行

泊まって味わう、宿泊プラン

長州チキンステーキ
炭と薬で

宿泊プラン | 1万7000円～5万円
※1泊2食付1室2名利用時の大人1名料金
※「青海プラン」の夕食の1品として提供
※要予約(2日前迄) ※1日20食限定

しっとりとした食感を生む鍵は、長州どりのもも肉を砂糖水に約3時間漬けた下準備。火入れは皮目から低温の炭火でじっくりと。仕上げの段階で薬をくべて香りを立たせる。燃え上がる炎に包まれたもも肉には深い焦香が重なり、大人好みの味わいに。



夕食一例。コースは和を中心とした創作料理。内容は日替わりのおまかせ

長門市

海宿きらく

☎ 0837-26-1235 📍 長門市仙崎4137-3
※宿詳細はP13を参照
⇒「長州海鮮まぶし」も楽しめる! (P13)
⇒「長州海鮮うにしゃぶ」も楽しめる! (P16)



長門市

玉仙閣

楊貴妃が長門の地で没したとされる伝説に基づき、宿では楊貴妃にまつわるさまざまな趣向が施されている。温泉はpH9.49の単純温泉で、とろとろした湯ざわりが特徴。
🚶 JR長門湯本駅より徒歩10分
🚗 中国道美祿ICより30分 📶 24台



④客室は2024年8月に改装した和洋室やモダンな洋室も(客室一例) ⑤楊貴妃が入浴を楽しんだとされるお風呂を再現



長門市出身で長州どりには、昔から親しんできました。その美味しさはよく知っているため、素材本来の味を活かす調理にこだわりました。
取締役・白石さん

薬の香りが長州どりの旨みを際立たせる。余計な味付けはせず、長門ゆずきち、またはかぼす、「百姓庵」の塩でシンプルに



薬で一気に焼き上げた

スモーキーなステーキは

お酒とのペアリングに感動!



長門湯本温泉宿の渾身の一皿。

長門ゆずきちの柑橘ソースが

チキンに清々しい香りを添える。



泊まって味わう、宿泊プラン

ながとりステーキ

宿泊夕食別注 | 1760円 ※要予約(前日迄)
※2食付きプラン宿泊の夕食時に別注にて提供
長州どりのもも肉ステーキに合わせるの、宿特製のソース。鶏ガラと野菜を約6時間かけて煮込んだ出汁をベースに、長門ゆずきちの果汁を加えたもの。ほどよいとろみで絡みがよく、長州どりのさっぱりした脂と深みのあるソースが相まって、旨みの相乗効果を高める。

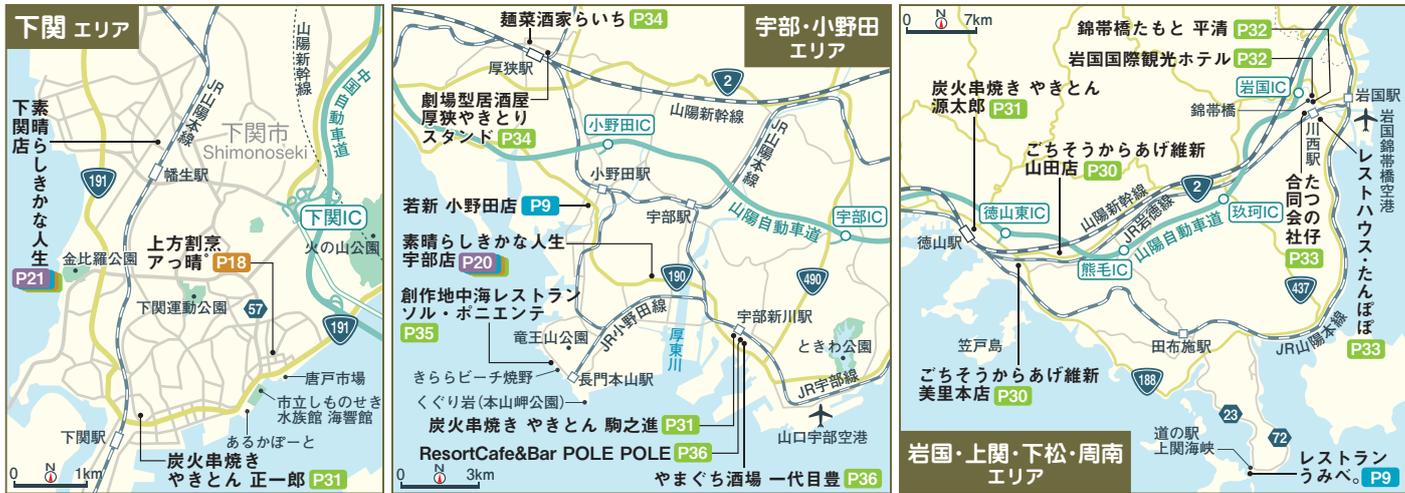


皮目をこんがり焼いてからオープンに入れることで、肉質がしっとり仕上がります。さっぱりしたソースと一緒に味わってください。
調理担当・中野さん



新ご当地グルメ

お店&お宿MAP



※JR美祢線はバスによる代行輸送を実施しています。

山口・新ご当地
グルメ情報は
こちらから



このパンフレットのお問い合わせは
一般社団法人 山口県観光連盟
☎083-924-0462
山口県山口市滝町1-1 県庁1階

※このパンフレットに掲載している情報は、特に表記がない場合、2026年1月12日時点の有効な情報です。情報は変更となる場合がございますので、最新の情報や詳細については各施設へお問い合わせください。
※本媒体の掲載金額は、消費税10%（軽減税率が当てはまる品目は8%）を含む総額表示です。※宿泊のお申し込みは各宿泊施設へ。