



魚と野菜の鮮度には特に気を配っていて、料理の調理長の佐藤雄志さん、三方地産品が採れた山口です。そのおかげで、素材の豊かな味を活かして、おいしい料理が楽しめます。



**読者プレゼント**  
ランチお食事券  
5名様  
応募方法は  
最終ページ!

ホテルレストラン  
**セントコア山口**  
安らぎのいで湯  
湯田温泉で  
地元素材の  
会席に舌鼓



宿泊施設としても充実している

**DATA**

住所/山口市湯田温泉3-2-7  
TEL/083-922-0811  
営業時間/昼・夜それぞれ  
事前予約が必要  
(温泉とセットの休憩プランあり  
レストランカスケード営業時間/  
9:00-21:00 ランチ/11:00-14:00)

湯田温泉街に位置するセントコア山口は、宿泊・温泉のみならず、グルメにも力を入れている。地産・地消料理である特別会席やまぐち、5,000円コース・税金・サービス料込は、全11品の旬の料理が並び、野菜は山口市産、魚は県内の漁港から仕入れた産地直送のものばかり。また、レストランカスケードではランチタイムに、地産・地消料理、ぶちうま親子の絆丼、1,000円も味わえる。

季節に応じて、素材も入れ替わり常に新鮮な料理が並び、まさに、地産・地消を賢くに味わえる会席料理。

**やまぐち 食彩店**  
YAMAGUCHI SHOKUSAITEN  
地元食材を使った  
地産・地消料理を  
お届けします。



閑静な住宅街にたたずむ自宅兼店舗

**読者プレゼント**  
2000円分のお食事券  
5名様  
応募方法は  
最終ページ!

**DATA**

住所/下関市川中豊町3-7-11  
TEL/090-4690-6643  
営業時間/  
ランチタイム/11:00-15:00  
ディナータイム/要予約  
定休日/水曜・日曜

「旬のものを旬な時に食べる。当たり前ですが、これが大事だと思えます」と語るのは、オーナーの柳川節子さん。自宅をそのまま開放し、旬の素材を活かしたランチを提供するスタイルは、口コミでも評判に。2週間に一回のハ



食事処  
**創菜ダイニング 無花果**  
自宅を開放した空間で、  
のんびり優雅なランチはいかが?

イスでメニューが入れ替わる創作ランチ2,000円は、柳川さん自らが市場に出向き素材を選ぶ。プライベートな感覚でランチを楽しむ、まさに隠れ家的なグルメスポット。

自家製食前酒も付いたランチは、事前に予約をしたほうがオススメ。店名の通り、「無花果酒」が食前酒になることもある。

ゆめがみ 食彩店  
愉快なスタッフに  
囲まれる柳川さん  
(写真中央は、毎月第一土曜日に唐戸お披露及セントアで料理教室を開き、全国料理コンテストでは最優秀賞に輝いたほどの腕前)



産地消で約4,500円は宇部産の海苔で包み込んだ、鹿野産・葉わさび・おにぎり、鹿野産・絹ひき肉・クウインナー・おにぎりに味噌汁またはスープがセット。テイクアウトもでき。



シアトル系カフェのような店内

「おにぎり」を味わえ楽しめるのが、らしい「K.I.」。「ライス」と「大好き」を掛け合わせた店名に込めた思いの通り、おにぎりは一つ一つ丁寧に注文ごと握られる。地

和風カフェ  
おにぎりカフェ K.I.  
ハンバーガーのように  
「山口産おにぎり」を召し上がれ!

**DATA**

住所/周南市御幸通り2-1  
TEL/0834-32-2330  
営業時間/  
11:00-19:00(予約であれば、  
日曜・祝祭日でも注文可)  
定休日/水曜・日曜

**読者プレゼント**  
1000円分のお食事券  
5名様  
応募方法は  
最終ページ!

もちろんお米も鹿野産コシヒカリ、20種類のおにぎりの他に、カフェラテやコーヒー、お茶などのドリンクメニューも充実している。



社長の佐藤都さ&女写  
真中央は、若きパンチ  
ヤーし起業家としても名  
を馳せる。多忙な毎日  
ですが、おにぎりがパ  
ワの源になっているま  
すと佐藤さん