



「魚・野菜は鮮度が重要。特に魚には気を使っています。素材本来の旨みを活かした料理、そして何より安心できるものを提供します」と高井オーナー。

DATA

住所/吉敷郡阿知須町4903-4
TEL/0836-65-5612
営業時間/11:00-14:30、
17:00-21:00
定休日/木曜



読者
プレゼント
ランチメニューお食事券
5名様
応募方法は
最終ページ!

フレンチ & イタリアン
フレンチ プティコック
気取らない
店主がお出迎え
旬の新鮮素材を
オシャレに



アンティーク雑貨が並ぶ店内。
中庭ではハーブを栽培

阿知須町に開店して早10年。当時から山口県産の食材にこだわるオーナーの料理の腕前はお墨付き。魚は市場へ野菜は朝市へと、新鮮な旬の食材を仕入れるため、オーナー自らがほぼ毎日近隣の市場を駆け回る。旬の食材を使用することで、安心・安全な料理を提供すること、もちろん、山口県の、美味しいを知ってもらいたい。親しみを感じてもらうことともオーナーの目指すところ。

地元食材がズラリと並ぶキャトルセゾンコース2380円。徳地牛のハンバーグ、長州鶏のソテー、市場で揚がった魚のカルパッチョなど豪華な内容。



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。



ホテルの2階にあり、ビジネスマンの利用も多い

読者
プレゼント
ランチお食事券
10名様
応募方法は
最終ページ!

DATA

住所/周南市御幸通2-14
TEL/0834-31-8600
営業時間/
7:00-14:00、
18:00-22:00(ラスト21:30)
定休日/日曜、祝日



地産・地消料理で、味と価格にこだわっているランチ月・水曜は日替わり。690円・木・土曜はバイキング・800円が人気を博している。光産の卵を使用した中華オムレツや、周南産のホウレン



レストラン
ホテル
アルフレックス
セント・バレンタイン
バイキングスタイルで味わえる
やまぐちの旬の味ランチ

ソウのごま和えなど、周南地域を中心とした地元産の米や野菜、肉類をふんだんに使った地産地消料理を味わえる。手頃な価格で、アットホームにお客様をお迎えしたいと支那人の山本さん。

新鮮な地元産品を中心に、約20種の地産・地消料理が、曜日ごとに代わる代わる味わえる。(写真は、バイキング形式)

「この酒造の際には朝食時に、自慢の家庭的な料理をお楽しみください」とスタッフの皆さん



淡いピンクで梅の花を思わせる色の外観

読者
プレゼント
温泉入浴券
10名様
応募方法は
最終ページ!

DATA

住所/山口市湯田温泉4-3-19
TEL/083-922-0051
営業時間/
昼12:00-、夜18:00-
(それぞれ事前予約が必要)
定休日/なし



自家の冷泉を合わせたミックス泉の純温泉が自慢の宿で、美人の湯で知られる。山口県でとれた旬のものを中心に、女将の信条から素材の安全性と鮮度にこだわった料理を提供してきた。3月31

日までの地産・地消料理は、下関のふくと旬のカニを使った福寿草プラン。温泉でゆつくりして欲しいという思いから、温泉入浴のサービス付き。もちろん福寿草プランを夕食に宿泊も。



「福寿草プラン」6,000円(完全予約制)自家製梅酒、前菜、カニふろ炊き、カニ茶碗蒸し、ふく七厘焼き、ふく土瓶蒸し、ふく鍋、ふく唐揚、ふく刺しなど下関のフグを使った14品のコース。

「以前から、山口県でとれた食材を活かした料理を味わっていたきたいと思っていました。生産者の方の協力も提供できるように、下関の塩など調味料にもこだわりました」と女将の佐佐木さん。

旅館
四季の宿梅乃屋
やまぐちの冬の代表格・ふくのフグ
ふくづくし全14品と美人湯を堪能

