



「お客様にヘルシーで美味しい料理を味わって頂くこと、メニューにも工夫を凝らして愛情を込めて作っています」と語る、スタッフの絆越和江さん。

DATA

住所/周南市湯野4346-2
TEL/0834-83-2151
営業時間/
11:00~14:00(ラスト13:30)
18:00~20:30(ラスト20:00)
定休日/なし



読者プレゼント
1000円分お食事券
5名様
応募方法は最終ページ!



ラジウム泉の温泉は、神経痛・筋肉痛・美肌美白効果有り！と人気が。

国民宿舎 湯野荘

温泉で日頃の疲れをとった後は、選りすぐりの季節料理で大満足



湯野温泉のほぼ中心にある国民宿舎「湯野荘」では、和食中心の地産地消料理が楽しめる。肉類や魚類、野菜など、周南市周辺から取り寄せた食材をたっぷり使用し、シンプルでヘルシーな料理ばかり。特に野菜は、近所の農家や従業員が育てたものを使用するなど、こだわりのこだわり。周南産品(4200円)には、周南市特産の食材を使用し、旬の料理が食に彩りを加えてくれる。

地ダコのカルパッチョや光産ヤーコン使用手延べ鰻、鹿野産豚ヒレ肉・ウィンナーなど、ボリュームも満点！周南産ヒノヒカリを使ったご飯も加わり、まさに周南御膳、の名の通り、周南地域の食材が集う。



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。



屋御膳(2500円)では、月替りでの食材を使った料理が登場。オーダーを受けてから切るという本格派の刺身は、新鮮で美味。露天風呂とセットで3700円というプランがオススメです。

DATA

住所/岩国市岩国1-1-7
TEL/0827-43-1111
営業時間/
11:00~14:30(ラスト14:00)
17:00~21:00(ラスト21:00)
土日・祝日及びリジャーシーズンは、11:00~21:00
定休日/木曜



純和風の店内は通路に石が敷かれるなど、上品でオシャレ。

読者プレゼント
桜茶屋弁当(2500円)
5名様
応募方法は最終ページ!



瀬戸内海近海で獲れた魚や、岩国周辺で収穫された野菜などの旬の食材を、京風にアレンジした上品で丁寧な味わいが特徴の「桜茶屋御膳」。(写真は5月の献立)

茶屋・割烹 岩国国際観光ホテル 桜茶屋

錦帯橋を眺めながら、味覚で四季を感じる贅沢



「私自身も本当に美味しいと思うものを、お出ししています。ゆっくりじっくり味わって下さい。責任者の北村文子と申す。



(2000円/ラン肉200g)も、地元の牧場で育てられた高森牛を使用。また、セットのサラダにつく野菜は、6000坪の自家畑と近くの農家で栽培された新鮮なもの。2センチの肉厚のビフテキにも注目!

DATA

住所/周東町下久原1293-6
TEL/0827-84-2072
営業時間/
11:00~18:00(ラスト17:30)
定休日/日曜



客が肉身を見てから、焼き始めというのが特徴。

読者プレゼント
高森焼ビフテキセット
5名様
応募方法は最終ページ!



ミート流通センター「安堂畜産」のアンテナショップなので、安全・安心の食材を提供できる。実際に肉を焼く際には、「じん蔵」の脂で焼く。「肉めし」500円也、早くて安いと評判。

レストラン 周防肉処 高森亭

産地直送の地元牛を選りすぐりの食材と味わう



「お客様が健康であることが大切」と安堂畜産の社長 登壇光昭さん。「ここからも高森牛の美味しさを伝えていきたい」と意気込む。

