



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。



居酒屋

地産産製料理店 MARU

地酒に酔い、料理に喜び
秋を丸ごと味わおう



「秋の地酒飲み尽くし&地産産製料理セット」2500円。秋で自家醸造された旬の酒6種、MARUの特製豆腐、刺身4種盛り合わせ、見聞牛の握り寿司、秋野菜のサラダ、秋の郷土料理「ぐべ汁」が揃う。

和を基調とした店内に、柔らかな照明が映える、落ち着いた雰囲気居酒屋。独自の創作料理は、地元産にこだわり、厳選した食材の中から編み出される。中でも、秋の魅力を存分に伝えるのが、「秋の地酒飲み尽くし&地産産製料理セット」。人気の豆腐は、オーダーを受けてからにがりをついで、まさに出来立て！ほかに、口どけも抜群だ。秋産夏みかんやラムネを使ったオリジナルカクテルも充実。



じっくり腰を落ちつけて楽しみたい、安らぎの店内

読者プレゼント

秋の地酒で飲み尽くしセット(6種)無料券
10名様
応募方法は最終ページ!

DATA

- ◆住所/萩市吉田町78
- ◆TEL/0838-26-5060
- ◆営業時間/17:00~23:00
- ◆定休日/日曜、祝日
- ◆P/18台



ベーカリーカフェ

サビエルカンパナ

カラダに、ココロに美味しい
ベーカリーカフェレストラン

サビエル記念聖堂入口の、1階がベーカリー、2階がレストランという、ベーカリーカフェ。山口市と姉妹都市である、スペイン・ナバラ州の伝統的な天然酵母パンは、石窯で焼いた本格派だ。ランチ



鮮やかな陽光が差し込み、開放的なカフェスペースでゆったりと食事を

読者プレゼント

ランチバイキング無料券
5名様
応募方法は最終ページ!

県産小麦のパン、煮物、和え物、サラダ、魚介類、揚げ物、汁物、ご飯物、パスタ、ドリンクなど約30品が揃うランチバイキング(大人平日1280円、土・日・祝1575円、3才~小学生未満735円、2才以下無料)。



「県内で生産された野菜を中心に有機食材等も取り扱っています。体偏して美味しいものを食べてほしい」と話す、原田了輔店長



ホテル

黄波戸温泉観光ホテル

日本海の眺望と海の幸に
心が休まる和みの宿



地元で親しまれている花の名をとった「はまゆう膳」。写真は5250円のものだが、他に3150円と4200円の膳も。日置近郊を中心に、全て長門市内で旬の食材を揃え、一品一品吟味して作られた11品が揃う。

日本海と青海島の見事な眺めが楽しめるホテル。温泉は、神経痛、疲労回復をはじめ、様々な効果あり。長門産の食材で100%揃えた地産・地消料理が「はまゆう膳」。水揚げされたばかりの鮮度を背景にゆったりと楽しみたい。



「新鮮な魚を黄波戸市場から仕入れたいので、刺身には自信があります。活きがよいため、美味しく食べて来て下さい」と調理長の文屋重見が話す。

バイキングでは県産野菜を中心に、徳山沖の魚介類、有機野菜、県産大豆の豆腐などを使用した日替りメニューが並ぶ。「和気農園の摘み取り野菜サラダ」、「有機じゃがいものポテトサラダ」など定番もオススメ。

DATA

- ◆住所/山口市亀山町5-2
- ◆TEL/083-923-6222
- ◆営業時間/平日 9:00~20:00(ラスト19:30)、土曜 8:00~21:00(ラスト20:30)、日曜、祝日 8:00~20:00(ラスト19:30)、ランチバイキングは11:00~14:30
- ◆定休日/なし
- ◆P/80台



ラウンジは、日本海を一望できる絶景スポットとなっている

読者プレゼント

はまゆう膳(3150円)無料券
5名様
応募方法は最終ページ!

DATA

- ◆住所/長門市日置上1597-2
- ◆TEL/0837-37-2700
- ◆営業時間/お相談(※要予約)
- ◆定休日/なし
- ◆P/50台

