



維新亭

SHOP DATA

◎住所/萩市椿東4160-61 萩一まーと内
 ◎TEL/0838-24-4948
 ◎営業時間/11:00~18:00
 ◎定休日/無休
 ◎駐車場/70台



お店情報を
クイタイに！



「あじづくし」

1,350円(税込)
 萩ブランドとして定着してきた瀬つきあじを刺身、フライ、南蛮漬けといろいろ楽しめる定食。阿武産のごはんが進みます。



おいしいものがいろいろあるし「まーと」の一角、気取らないカウンター席だけのお店。新鮮な魚介類をたっぷり味わえる丼ものや定食が好評です。魚にも旬があるのでその時々メニューが変わるのも楽しみです。人気の品は早いうちに売り切れてしまうことも。そばで扱っている揚げ物や惣菜も買い求める人が多く、次から次へと売れていきます。

「とれたてのいい素材をしっかき味わっていただきたいです」とにぎやかな厨房の中から、店長の松浦司さん。



とれたて・ぴちぴちの魚のおいしさをまるごと味わおう。

Present Quiz! 対象店
お食事券プレゼント!
※詳しくは、最終ページを見てね!!



浜料理 がんがん

SHOP DATA

◎住所/萩市椿東4160-61 萩一まーと内
 ◎TEL/0838-25-3452
 ◎営業時間/11:00~20:00
 ◎定休日/無休
 ◎駐車場/70台



お店情報を
クイタイに！



「漁師のまかないめし」

1,000円(税込)
 漁師が船の上で食べるようなシンプルさ、豪快さが人気の献立。大きな岩海苔おにぎりの中身もしそ、ひじき、ちりめん、梅干しと豪華盛り。



「おいしいね下り」「うまい」と言われたという店長のきょうぶのよさが現れているお店。店名もダイナミックに「がんがん食べてほしい」という気持ちからのネーミング。萩ならではの素材のよさをいかすシンプルな料理、そしてさりげない気配りをそえるよう心がけているそうです。食べて気に入ったら、しーまーと内で食材を買い、味の再現にチャレンジするもよし。

「食は大切。いい素材が目前で手に入るこの町で、食を通じて萩のよさを発信していきたい」と大阪生まれの店長・奥田兼生さん。



イメージは「浜の食堂」。「うまい！」と豪快に楽しもう！

Present Quiz! 対象店
お食事券プレゼント!
※詳しくは、最終ページを見てね!!



山酔 [さんすい]

SHOP DATA

◎住所/萩市川上池ヶ原
 ◎TEL/0838-54-2422
 ◎営業時間/11:00~14:00、16:00~21:00
 ◎定休日/火曜日
 ◎駐車場/30台



お店情報を
クイタイに！



「川上くわ焼き膳」

1,800円(税込)
 旧福栄村の鍛冶屋に特注した「くわ」の上で地元産の魚、肉、野菜を焼いて食べる野趣豊かな献立。特製のおろしダレが美味。



阿武川ダムの下、阿武川温泉に隣接するお店。お座敷のすぐ目の前を悠々と流れる阿武川。水鳥の遊ぶ様子も目にご馳走です。地元の人達の軽口が飛び交うなか、素材をいかした創作料理がオーダーされています。川上地区特産の柚子をベースに工夫を凝らした「柚子豆腐」は器にした柚子の皮の部分までが柔らかく、箸で切っていたくことができま

「おかげさまで地元のかたにかわいがってもらっています。これからもそのおつきあいを大事にしていきたい」と店主・田村守さん。



素朴な山の幸がオリジナル性光る逸品に変身。是非一度。



来萩 [きはぎ]

SHOP DATA

◎住所/萩市椿東4160-61 萩一まーと内
 ◎TEL/0838-24-4939
 ◎営業時間/平日 11:00~15:00、日曜日 11:00~17:00
 ◎定休日/元日のみ
 ◎駐車場/70台



お店情報を
クイタイに！



「寿司定食」

1,500円(税込)
 萩港にあがった地魚を使ったにぎり寿司がメインの定食。魚は漁の具合次第なので日替わりになります。



魚市場直送の新鮮な魚介を使った料理をお手ごろ価格でいただけるレストラン。グループやファミリーで気軽に楽しめます。抜群の素材をいかしたメニューは種類もいろいろ。入口に掲げられた写真の前で、どれにしようか迷うのは必至。しかし、どれを選んでもきょうぶ満足できるはず。閉店時間が早めなので先に予定に組み入れてしまいいましよう。

料理長の高木誠司さん。「新鮮な魚が入りますから、持ち味を生かしながら、よりおいしいものをと工夫しています」。



新鮮な素材をふんだんに。魚好きにはうれしいお店。

Present Quiz! 対象店
お食事券プレゼント!
※詳しくは、最終ページを見てね!!