



庭園カフェ 畔亭 [ほとりてい]

SHOP DATA |

◎住所/萩市南片河町62
 ◎TEL/0838-22-1755
 ◎営業時間/11:00~17:00
 ◎定休日/木曜日・1月
 ◎駐車場/8台
 ◎URL/http://www.haginet.ne.jp/users/hotoritei



お店情報を
ケイタイに！



「習作好み 小萩弁当」 1,600円(税込)

周南市鹿野の豚を使った角煮と、萩沖の魚をメインにした「小萩弁当」。高杉晋作が梅の花を愛したということでごはんは梅型。器には萩焼を使っています。



築約50年の邸宅と本格的な日本庭園をいかそうとカフェとしてオープン。和洋がしっくり調和した上質で居心地のよい空間と、美しい器と盛りつけ、いねいに仕込まれた料理が人気のスポット。ご夫妻の人情もあって「親戚の家に来たみたいにくつろげる」と評判です。亭主自らが丹精込めて作る豚の角煮は絶品。くどくなく、箸がすすいと進みます。



「企画して実現するのが好きなんです」。萩のまちづくりにも活躍する吉井貞夫さんと奥様。海外駐在の経験が随所に光ります。

落ち着いた静かなたたずまい。おいしいものをゆったりいただく幸せ。



農家れすとらん つつじ亭

SHOP DATA |

◎住所/萩市大字明木2857-3
 レストステーションつつじ内
 ◎TEL/0838-55-5032
 ◎営業時間/11:00~16:00
 ◎定休日/年末年始(臨時休業の場合もあり)



お店情報を
ケイタイに！



「つつじ定食」 550円(税込)

日替わりの人気メニュー。地元明木産のお米に、地元産の野菜と、萩沖の魚や長州鶏をメインのおかず仕立てです。味噌汁は百円追加でうどんやそばに変えることができます。



萩市街地から車で約15分。広い駐車場に農産物加工販売所が併設、ドライブ途中の休憩にちょうどいいレストステーションつつじ内にある「つつじ亭」。手回ひまかけた、おふくろの味風の昔ながらの味づくりに固定ファンも多いとか。近隣の農家の主婦の集まりなので、地域の人と情報交換しながら旬の素材を仕入れ、料理を提供しています。最近では「これ、使って」という声もかかるといいます。水も清水をくんでくださりよう。



「小さい子供さんや学生さんにはついサービスしちゃうことも。おもしろいおばちゃんたちがお待ちしています」と代表の守永和子さん(右端)。

素材選びからいねいに仕込まれる。気取りのない、おふくろの味。



そよかぜの料理店

COUPON

「まるごとやまぐち第3号を
ご持参の方にソフトドリンクを
ワンドリンクサービス」



SHOP DATA |

◎住所/周南市四郎1192
 徳山国際カントリー倶楽部内
 ◎TEL/0834-63-4111
 ◎営業時間/10:00~(ご予約に依ります)
 ◎定休日/無休
 ◎駐車場/120台
 ◎URL/http://www.enjoy.ne.jp/~tkcc



お店情報を
ケイタイに！



「長州鶏定食」 1,160円(税込)

さくさくして柔らかくジューシーな長州鶏のフライに、新鮮な野菜のつけ合わせ、旬の小鉢類。リピーターが多い人気メニューです。



徳山の市街地から車で約20分。緑うるわしい山間にある徳山国際カントリー倶楽部は、初心者からシングルプレーヤーまで楽しめるパラエティ豊かなコース。宿泊施設も備えたクラブハウスの2階にあるレストラン「そよかぜの料理店」は、ラウンドの合間にくつろぐプレーヤーのみならず、食事だけのゲストも歓迎してくれます。敷地内にある農園で採れた野菜や、その日使う分だけ精米して炊く「ほんが」が大好評。(食事のみの場合は電話ご予約を)



料理長の柴村英明さんは和食専門、40年のベテラン。「宴会も承ります。ご相談ください。」

ナイスショットはおいしい食事が原動力。プレーしなくてももちろん歓待。

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



彦島シーレディース

SHOP DATA |

◎住所/下関市唐戸町6-1 カモンワーフ1F
 ◎TEL/0832-22-9841
 ◎営業時間/10:00~17:30
 ◎定休日/金曜日
 ◎駐車場/カモンワーフ



お店情報を
ケイタイに！



「シーレディースセット」 700円(税込)

エソのすり身と旬の野菜を合わせた炭流揚げ、海の幸たっぷりの海士郷(あまご)汁、プリプリのたこを刻んで吹き込んだたこ飯のアンサンブル。



唐戸市場と市立水族館「海響館」の間に位置するカモンワーフ。海のそばを散歩しながら行き来できるレジャーエリアです。大漁旗が目印の「彦島シーレディース」では夫や息子が獲ってきた新鮮な魚介類を使って豪快かつアイデア豊かなメニューを提供。魚のおいしさをもっと多くの人に知ってもらい、消費拡大につなげたいという意気込みが伝わります。「あく天井」「えび天井」といったメニューもお手頃価格で新登場。



「魚も野菜も旬のものを使っています」と代表の廣田郁江さん(左)。「テイクアウトもできますよ」。岡田清美さん(中央)と鈴木米子さん(右)。

漁師のおかみさんたちの心意気。元気にばくつきたい海浜メニュー。