



ホテル ニューひらお

COUPON
 地産・地消料理をご注文の方に、食後のコーヒーサービス。

SHOP DATA

- ◎住所/平生町新市448
- ◎TEL/0820-56-5151
- ◎営業時間/10:00~21:00
- ◎定休日/年末年始
- ◎駐車場/45台
- ◎URL/http://www.8.ocn.ne.jp/~newhirao/



お店情報を
ケイタイに！



「ひらお懐石」

4,200円(税込)

季節を盛りこんだ献立に思わずうっとり。お造り、焼き物、煮物、揚げ物など瀬戸内の潮の香りを堪能できます。



平生町役場や大型商業施設の近くにあっても静かなたたずまい。さりげない家庭的なおもてなしが心地よく、連泊するおなじみさんも多いとか。東京紀尾井町の有名店で鍛えられた料理長の腕が、地元産の魚介類や野菜を本格的な日本料理に仕立てます。ひとつひとつに手間ひまをかけ、素材そのものおいしさを大切にしたい味わい深い品々。ゆつくり堪能したい贅沢な懐石です。



「なにごとにも塩梅(あんばい)が大切です」代表取締役の岩本康男さんとおだやかな笑顔が素敵な奥様は、専務のひろ子さん。

きちんと手間のかかった端正な料理たち。しみじみと味わい尽くしたい。



中国料理 敦煌 山口店

SHOP DATA

- ◎住所/山口市宝町3437-1
- ◎TEL/083-925-0003
- ◎営業時間/平日11:00~14:30、17:00~21:30、日祝11:00~21:30
- ◎定休日/12/31、1/1
- ◎駐車場/20台
- ◎URL/http://www.spao.co.jp



お店情報を
ケイタイに！



「西京食彩健康美菜譜」

3,500円(税込)

[2名様から]

山口市内の農場から仕入れる素材をメインにした、中国料理のおいしさを堪能できるコース。季節によって内容が変わります。



昨秋、山口店独自のグラブドメニューを新。単品ばかりでなく、セットメニューも増え、より充実しました。「食彩健康」健康をお客様にお届けするレストランとして心を込めて料理を作り出す「がモットー」。山口県産の食材を中心に、本場中国のものを取り入れながら、「その季節に一番おいしく、体にもよいもの」を「と趣向を凝らしています。カジュアルに楽しめる中国料理店。



厨房で腕をふるう傍ら、店内のコーディネートや店内ポップも手がける店長の廣石伸志さん。「旬のうまいものを食べて元気に」。

安心安全な素材選びからこだわっておいしく食べて健やかに美しく。



地中海料理 ラ・モーダ

SHOP DATA

- ◎住所/美祿市伊佐町伊佐5393-1
- ◎TEL/0837-52-0058
- ◎営業時間/11:00~22:00 (ラストオーダー21:30)
- ◎定休日/不定休
- ◎駐車場/20台



お店情報を
ケイタイに！



「地魚と野菜の美祿産コシヒカリ玄米リゾット」

1,470円(税込)

玄米は食べにくいと思っておられる方も、そのイメージが覆ります。魚の旨みたっぷりのスープで炊いた絶品のリゾット。



グランドピアノの置かれた店内は天井が高く広々。テーブルとテーブルの間も広めにとってあり、ゆったりくつろげます。「これがイタリア、これが地中海風というような押しつけはしない、こだわりのこだわり」。お箸も出てきます。素材の持ち味をそれぞれいかしながら、全体をまとめるしつかりした味つけには年齢を問わずファンが多いそうです。自家製のパンはテイクアウトでも人気。ライブが行われることもあります。



「ラ・モーダ」とはイタリア語で「流行」という意味。「はやるよようにと願いを込めてつけました」とオーナーシェフの菅原保さん。

壁のアートは若者の手描き。気づいたら虜にされてる魅惑のイタリアン。

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!!



中国料理 敦煌 防府店

SHOP DATA

- ◎住所/防府市八王子1-29-20 サルビアホテル防府1F
- ◎TEL/0835-24-5116
- ◎営業時間/11:00~15:00、17:00~22:00
- ◎定休日/無休
- ◎駐車場/90台(サルビアホテル駐車場利用)
- ◎URL/http://www.spao.co.jp



お店情報を
ケイタイに！



「防府きらめき四季菜譜」

3,150円(税込)

防府市内はもとより県内各地の産品をふんだんに使い、中国料理の奥深さを感じさせる多彩なコースメニュー。季節によって内容が変わります。



ホテルの1Fという場所柄、落ち着いた雰囲気があります。お客様の年齢層が高いので、油控えめのあっさりした仕上げにしているそうです。「食べることから健康に」「中華独特の「医食同源」という考えのもと、食事制限が必要な人にもオーダーメイドで対応したいという心意気はさすがです。山口県の伝統野菜の復活にも積極的に協力、「ここ」でしか食べられない「食材」に出会えるかもしれません。



料理教室講師としても人気の店長・福田健さん。「中華は野菜と肉をバランスよく摂ることができます。どんどん食べに来て下さい」

地元にごそいもののがいっぱい。新しいおいしさに遭遇できるかも。

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!!