



道の駅
「ゆとりパークたまがわ」

ゆとり茶屋

SHOP DATA

- ◎住所／萩市下田万2849-1
道の駅ゆとりパークたまがわ内
- ◎TEL／08387-2-1180
- ◎営業時間／10:00～20:00
- ◎定休日／第3月曜日(道の駅の休みに準ずる)
- ◎駐車場／50台



お店情報を
ケイタイに！



「おまかせ御膳」

1,050円(税込)

お刺身、揚げ物、酢の物、炊き合わせ、小鉢、フルーツからなる、料理長おすすめの6品に、ごはんと味噌汁はお代わり自由。お漬物バイキングが楽しい。限定30食(事前予約すれば対応可能)



田万川温泉、海水浴場、キャンプ場、ゴルフ場など各レジャー施設に近い道の駅「ゆとりパークたまがわ」内のレストラン。玄関先にある風情ある大きな樽は、経営者の家からも造り酒屋だったことから運んできて飾っているとのこと。だしにこだわる料理長、そのこだわりはうどんや味噌汁、たれなど料理のベース部分をしっかりと支えていて、味のわかる人に大好評。お漬物や柚子味噌などは道の駅内の売店で購入できます。



「時々ライブもやっています。お気軽においでください」。社長の豊田三智子さん。厨房でも活躍する。

地元の素朴な食材を高級感あふれる品々に。こだわりのからうまれる美味を、ご賞味あれ。



割烹 千代

SHOP DATA

- ◎住所／萩市今古萩20-4
- ◎TEL／0838-22-1128
- ◎営業時間／11:30～14:00、17:00～22:00
- ◎定休日／日曜日・夜、月曜日
(月曜が祝日の場合は月曜夜と火曜日)
- ◎駐車場／20台



お店情報を
ケイタイに！



「甘だいの唐揚げ定食」

1,890円(税込)

高級魚の甘だいの萩ならではの価格。からりと揚がったところからさっくりと箸を入れ、白身を口に運ぶと、深い味わいが広がります。小鉢、果物もついています。



表通りから一筋入ったかどにたたずむ創業40年を超える老舗。萩沖で獲れた一本釣りの魚を大切に調理してお膳に。極上の素材と、素材をいかしきる確かな技が幸せなひとときをつくりだしてくれます。忙しい合間を縫って絵筆を握る大将が描いた魚の絵を鑑賞しながら、洗練された豆品に舌鼓。有が絶品揃いだから萩市の造り酒屋にオーダーした「千代」オリジナルの日本酒、淡麗辛口の「めで鯛」の杯も思わず重なります。



「素材のよさと手作りにこだわって、おもてなしします」。大将・河村剛太郎さん(左)と若女将の明子さん。

「さすが」と言わせる老舗の風格。萩魚を心ゆくまで味わい尽くしたい。



農村レストラン ひまわり

SHOP DATA

- ◎住所／山口市名田島343-2
- ◎TEL／083-972-3321
- ◎営業時間／10:00～17:00
- ◎定休日／日曜日
- ◎駐車場／10台



お店情報を
ケイタイに！



「豆腐御膳」

1,050円(税込)

名田島産大豆「サチユタカ」100%の豆腐を素材にした豆腐ハンバーグ、おからサラダなどが並ぶ定食。デザートも豆腐ベースというからびっくりです。



新山口駅新幹線口からほど近い田園地帯にある、8月でオープンして丸2年になるのどかなレストラン。地元名田島の農家の主婦たちが元気に切り盛りしています。昔ながらの手料理、ぬくもりのあるおふくろの味にひかれるお客さんでにぎわっています。豆腐や野菜がメイン素材なので、ローカロリーでヘルシーな点も人気の秘密。「豆腐チーズケーキ」は山口県ふるさと特産加工開発コンクールで最優秀賞を受賞したことがある名物メニュー。



「店名のように明るく前向きにがんばっていきます」。代表の山下富子さん(左端)とはつつスタッフの皆さん。

豆腐を使ったアイデアメニューが続々登場。あたたかい家庭的なおもてなしも魅力。

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!!



田万川温泉 憩いの湯 さくら

SHOP DATA

- ◎住所／萩市下田万1740-1
田万川温泉 憩いの湯内
- ◎TEL／08387-2-0371
- ◎営業時間／10:00～20:30
- ◎定休日／月曜日(祝日の場合は翌日)
- ◎駐車場／60台



お店情報を
ケイタイに！



「お好み一品料理」

105円～(税込)

地元産の素材をいかした日替わりのメニューがずらり。お刺身、南蛮漬け、フライ、唐揚げ、煮物、酢の物などなど。好きなものを好きなだけ選びます。



島根県と境を接する田万川町の瀬越海水浴場の近く。田万川の名所西堂寺六角堂をかたどった建物に庭園風の露天風呂やゆつたり入れる大浴場を備えた「田万川温泉 憩いの湯」。館内にあるレストラン「さくら」は食事のみでも利用できる人気スポットです。会合や法事などにも対応してくれます。料理長はその日に仕入れた食材を見てから、その日のメニューを考える、とのこと。器に萩焼を使うなど、のどかな雰囲気をつくろげます。



萩地方の郷土料理を得意とする料理長の長岡万福さん。新しいメニュー開発にも意欲的。

郷土料理を大切に作る心から生まれる献立。少しづついろいろ楽しめると大好評。