



道の駅 阿武町

## アグリ菜香 [さいこう]

### SHOP DATA |

◎住所/阿武町奈古2249  
◎TEL/08388-2-0355  
◎営業時間/平日9:00~16:00、  
土日祝9:00~17:00  
◎定休日/火曜  
◎駐車場/140台



道の駅阿武町  
アグリ菜香



### 「牛丼」

630円(税込)

阿武町特産の無角和牛を使った牛丼は食べ応えあり。コクのある卵黄をからめて、しっかりした和牛の旨みを味わうことができます。無角和牛の供給量が限定されているので電話で要確認。



道の駅第一号の「道の駅阿武町」。特産品販売所や日本海温泉「テルメア湖」、フィンランドサウナも備えた温水プールなどがあります。「アグリ菜香」は全国道の駅発祥の駅であることを記念した「発祥交流館」の一角にあり、気軽に立ち寄ることのできるスペース。地元の女性たちが、基本となるダシから丁寧に作り、地元産の食材にこだわって作る料理が人気を集めています。



「アグリ菜香」は地域食材加工のグループ。柳井志津乃さんはその事業部担当役員。全国のおいしいものをご存知です。

日本海の眺め、とりわけ夕焼けは絶景の道の駅。元気の出る牛丼は特産の和牛の味わい深し。



## レストラン 涼風亭

### SHOP DATA |

◎住所/長門市俵山5172 白旗の湯館内  
◎TEL/0837-29-0036  
◎営業時間/11:00~20:30  
◎定休日/無休  
◎駐車場/80台  
◎URL/http://www.tawarayama-onsen.com/



道の駅俵山  
涼風亭



### 「俵山産 じゃんにょととろ御膳」

2,400円(税込)

地元でとれたじゃんにょをふんだんに使ったメニュー。じゃんにょの皮ととろは人をはじめてとした和食とフレンチの組み合わせが絶妙です。



白い装が見つけたという縁起を持つ俵山温泉。狭い路地を挟んで宿が軒を連ねる風情のある湯治場です。湯治客は何日か逗留して宿から公共の温泉に通い、心身を癒します。「白旗の湯」は大浴場、露天風呂、足湯、ペット湯などで効能豊かな温泉を楽しめる日帰り温泉施設。「涼風亭」はその中であり、庭園を眺めながら落ち着いた雰囲気、和食と本格的なフレンチをいただけるレストランです。

「お客様の声を大事にしながら、こだわらずに美味しくいきたい」と料理長の下川芳史さん(左)。右は笑顔で接客、岩政成美さん。



懐かしい情緒を感じさせる俵山でいただくフレンチと和食のコラボレーション。



ギャラリー喫茶

## 宙 [そら]

### SHOP DATA |

◎住所/萩市東田町145  
◎TEL/0838-22-1142  
◎営業時間/9:30~16:00  
(5~10月は17:00まで)  
◎定休日/水曜  
◎駐車場/御成道・たまち駐車場利用



道の駅東田町  
宙



### 「日替わりランチ」

750円(税込)

まずがリユームにピクニックすること必至。野菜たっぷり、旬の素材を活かし、ひと工夫したおかずがさまざまに並びます。器も、炭焼を主としながらひとつひとつが個性的で楽しいです。



萩市田町商店街アーケードの中、1Fは洋服屋さん。入口に掲げられている「宙」の看板を確認して店内に入り、奥の階段を上がるとそこがギャラリー喫茶「宙」。梁が見える高い天井の下、絵や書、オブジェそして「これはい」と厳選された食材がさまざまに並び、ちょっと独特で居心地のいい空間になっています。柱時計の時報音も素敵。夜19時~25時はダーツパーに変身します。



「全部手作りなんです。特別なことしてあげたいけど」。快活な大田久美子さん(右)と中野さん。

ふっと肩の力が抜ける不思議空間でいただく、手間の分、身になる本当のパワーランチ。



山口地ビール  
レストラン

## サン・レミ・ド・プロヴァンス

### SHOP DATA |

◎住所/山口市大字下小館1360-4  
◎TEL/083-941-0100  
◎営業時間/11:00~22:00  
(オーダーストップ21:30)  
◎定休日/無休  
◎駐車場/100台  
◎URL/http://www.yamaguchi-jibeer.com



道の駅山口市  
サン・レミ・ド・プロヴァンス



### 「山口県産の食材をふんだんに使用したお魚コース」

1,960円(税込)

その日本揚げされた県産の魚を、オリーブオイルを使って煮込んだイタリア風煮魚。魚のおいしさをたっぷり味わえます。これは地元「Aおすすめ」の、その名も「山口鳴滝清流米」。予約したほうが安心です。



山口市郊外、鳴滝近くのレストラン。絵のように美しい鳴滝高原の景色を眺めながら、石窯で焼くピッツァをはじめとする本格的なイタリアンとフレンチ料理、そして天然ミネラルを豊富に含んだ鳴滝の銘水で仕込んだ4種類のフレンチな地ビールを味わうことができます。テラスでの食事はまた格別。手作りケーキがついてくる誕生日コース(2人以上)で要予約。結婚式・披露宴も人気です。

生ハムを目の前で切ったり、大きなチーズをくり抜いて、そのへこみの中でパスタをあえたり。「お食事のひとときを楽しくするパフォーマンスもいろいろ考えています」と代表取締役の中川弘文さん。

地元のを「プロヴァンス」風に工夫。鳴滝仕込みの地ビールで、地産・地消に乾杯！

