

山口県
萩

FREE
¥0

じゃぶ

長州海鮮 まぶし



誕生!

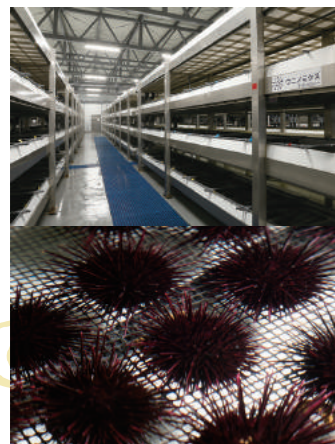
山口・新
ご当地
グルメ

萩 ver.

長州海鮮 うにしやぶ



Let's go!
食べられる
店&宿
ガイド



生け簀に入れて大切に育てられるウニ。エサは手作業で一つずつ丁寧に与えられている



マルヤマ水産株式会社
ウニ事業部 部長
吉見宜浩さん



2005年11月に世界最大規模という陸上ウニ畜養施設を完成させた

ウニのはなし。

お話を聞きました

磯焼けの問題から生まれたブランドウニ「長州の磯守」。

「長州の磯守」とは、山口県長門市で3カ月間、畜養されたブランドウニのこと。海底が砂漠化する磯焼け現象を解決しようと、長門市の水産加工会社「マルヤマ水産」とウニ畜養事業を展開する「ウニノミクス」が陸上畜養をスタートした。海藻が茂る藻場が減少・消失していく磯焼けは、地球温暖化の影響で水温が上がり、ウニなどが

海藻を食べ尽くすことによる食害も一因といわれている。磯焼けの海に棲息するウニを漁獲してしまえばいいのですが、身は痩せていて市場価値がなく、逆に駆除される対象なんです」と吉見さん。そこで考えられたのがこのウニを漁獲し、陸上で畜養すること。海の環境を守りつつ、ウニに新たな価値をつけるのだ。

2022年から始まった事業だが、一番の苦労はデリケートなウニの管理。ウニに関する学術研究がまだ少ないため、現場で体感したことが教科書になる。また、美味しいウニを育てるにはエサが重要。「ウニの味は食べたエサと直結しているの、ウニノミクス社のテクノロジーである食用昆布の端材を利用したエサを使用しています。保存料などは一切使わず、人間でも食べられますよ」と吉見さん。そうして大切に育てられたウニは、ミヨウパンを使用しない殻付きウニとして出荷。風味が豊かな高級ウニとして注目を集め始めている。



身がたっぷり詰まった畜養ウニ「長州の磯守」。雑味がなく濃厚な味わい

山口・新ご当地グルメができました！



旬魚を使って 長州海鮮 まぶし できました！

point 味変で3度楽しむ。ひつまぶし風グルメ。

ひつまぶしの食べ方にならない、味変を楽しむメニューに。まずは海鮮をご飯にのせてそのまま、次に薬味を入れて、最後は出汁茶漬けで。味変の仕方や種類は各店のこだわりが光る！

point 山口県産の海の幸を存分に活かすメニュー。

魚介はもちろん山口県産を中心とした旬魚が揃う。またサイドメニューには海鮮揚げ物付き。こちらも県産魚介を使い、パリエーションを楽しめる一品に。

食べられる店はP4

ウニを使って 長州海鮮 うにしやぶ できました！

point ウニスープでしゃぶしゃぶ。至福のシメもお楽しみ！

しゃぶしゃぶの出汁は料理人さんたちのこだわりが詰まった絶品ウニスープ。魚介を味付した後、ウニスープ×ご飯や麺などを楽しめるシメが待っている。

point しゃぶしゃぶの具材は、地産魚介とウニを賢くに。

しゃぶしゃぶの具材には山口県産の魚介を使用。さらに「長州の磯守」も付く。具材にする魚介の種類は季節により変更あり。

食べられる店はP8

※季節により魚種は変更になる場合があります



漁船から水揚げされたものをすぐにセリへ。活魚のセリもある



アマダイ | 萩ブランドの一つ。漁場は港から1~2時間と近く、鮮度抜群

各地区から卸売市場へ集荷！年間200種以上を水揚げ。

「秋沖の漁場がいいのは間違いない」と言い切る竹中さん。漁場となる秋沖の海底は水没した火山や溶岩でできた瀬、グリと呼ばれる岩礁が多いのが特徴。その瀬に海流がぶつかり、栄養を含んだ砂や泥が海中に巻き上げられることで魚のエサとなるプランクトンがよく育ち、好漁場が出来上がっている。竹中さんいわく「特に見島沖には良い瀬が結構あって、瀬に付く(居つく)魚がたくさんいます」。これがたっぷり肥えた魚が水揚げされるワケだ。

が獲れることも萩の漁業の魅力。元々、萩市を中心とした北浦地域には離島を含め11の漁港が点在し、14の漁協に分かれていた。漁獲の安定化と流通の効率化などを図るため、平成13(2001)年に14の漁協が合併し「山口はぎ漁業協同組合」(現・山口県漁業協同組合はぎ統括支店)を設立。11の漁港で水揚げされた魚介が、萩地方卸売市場に一気に集まることになったのだ。位置網をはじめ、まき網、建網、一本釣りなど各地区によって漁法が異なるため、水揚げされる魚種もさまざま。年間を通してその種類は200以上にもなるというから驚きだ。「1番セリは深夜2時、2番セリは4時半から開

さかなのはなし。

始。各地区から魚が続々と集まってくるので、セリを2回に分けないと魚の置き場がないんですよ」と竹中さんの顔もほころぶ。



山口県漁業協同組合
山口県漁協萩地方卸売市場
販売部長(市場長)
竹中輝夫さん

お話を聞きました

山口県のおいしい海の新ひみつ。

豊富な海の幸が楽しめる山口県。これらを使った2つのご当地グルメが新登場！海の魅力存分に堪能できる、「長州海鮮まぶし」と「長州海鮮うにしやぶ」。まずは美味しい食材のひみつをご紹介します。



萩のさかなたち
春はタイ、夏はアジ、秋はサワラ、冬ならブリやクロマグロと多種多様な旬の魚が水揚げされる。「萩の瀬つきあじ」、「萩のけんさきいか」などをブランドとしてPR中



身締まりのいい回遊魚や、瀬に留まってたっぷり肥えた瀬付きの魚が揚がる



step2

2種類のソースに薬味もたっぷり。ソースは、醤油マヨネーズで和えたくのみソースと、爽やかな柑橘系ソースの2種(季節により変更あり)。萩の刺身醤油、岩塩、わさび、ネギ、海苔がセット



step1

江崎沖の甘鯛が主役。甘鯛は足が早い魚なので鮮度が命！刺身で食べられるのは、産地ならではのお楽しみ。さらに甘みが増した炙りがのる



江崎沖で獲れた甘鯛のひつまぶし

1人2700円(注文は2人〜)※要予約(4日前迄)

「江崎沖で獲れた甘鯛が美味しいことを知ってもらいたい」という想いから誕生。手釣りの漁師から直接仕入れた鮮度抜群の甘鯛を、桶に入ったご飯の上に刺身、炙り、鱈付き唐揚げに調理して大胆に盛り付け！



Side Menu

鱈付きの甘鯛唐揚げがサイドメニューとして桶盛りになる。パリパリとした食感と、ふっくらとした身がたまらない



step3

最後はほうじ茶出汁でシメ。かまぼこによく使われるエソとカツオ昆布で出汁を取り、ほうじ茶を加える。魚に脂がのっているので、後味がすっきりするほうじ茶出汁がベストマッチ

step2

多彩な薬味を加えて「味変」スタート。次に好きな薬味をトッピングしよう。薬味はゴマ、わさび、ネギ、しょうが、メタデ、海苔がセット。海鮮丼の魚介はもちろん、サイドメニューの天ぶらをのせて食べるのも◎



ご主人おすすめ
刺身には醤油が一番合うので、わさびを溶かした醤油と好みの薬味をかけてぜひ



step1

海鮮丼としてそのまま。まずは海鮮丼として、少し甘めの地元産醤油やボン酢をかけて味わおう。魚介はほぼ萩沖で水揚げされる天然ものにこだわる。※魚種は日により異なる

得々!!長州海鮮まぶし丼

3300円 ※1日10食限定

店で人気の海鮮料理と天ぶらを組み合わせ考案された新メニュー。丼には、金太郎(ヒメジ)の炙りやフグのタタキ、メサバ、ウニ、カンパチなど萩産を中心に約7種のネタがのる。天ぶらには山口県産のエビも。



Side Menu

ゴマ油で風味豊かに揚げられた天ぶら。山口県産のエビのほか、萩産を中心にした野菜を使用した全6種類

step3

出汁茶漬けは和洋2種類で。

最初のお茶漬けは昆布茶でシンプルにサラリと。2杯目は、甘鯛を炙ってコンソメで煮出した出汁をかけて、さらにチーズと粗挽き胡椒をプラス。洋風リゾート風に味わおう

オーナーおすすめ
刺身は岩塩とわさび、炙りはくるみソース、鱈付き唐揚げは柑橘系ソースが絶妙にマッチ!



高級ブランド魚の甘鯛を
豪華な桶盛りひつまぶしで!



割烹の人気料理の共演、
海鮮×天ぶらの豪華メニュー!

※写真は2人前

店2

レストランまつおか

「小部屋旅館」の一角にあるカジュアルな創作フレンチレストラン。京都で洋食の修業をしてきた4代目主人が、地元の新鮮な食材を使って腕をふるう。

☎08387-2-1801 萩市大字江崎1101 図11時~15時(LO14時)、17時30分~22時(LO20時30分) 図月(祝日の場合は営業、水曜振替休) 図JR江崎駅より徒歩15分 図小郡萩道路絵堂ICより1時間10分 図15台



上/個室は2室。ほかテーブル席、カウンター席あり 下/甘鯛が水揚げされる江崎港までは徒歩10分圏内



オーナー 松岡洋祐さん

江崎沖の甘鯛は本当に美味しい! お二人で1尾を調理しますよ!

長州海鮮

まぶし5

が食べられる店

バリエーションが楽しい「長州海鮮まぶし」。地元魚介をご飯にのせてまずはそのまま、次に薬味を入れて、最後は出汁茶漬けと「味変」しながら3度楽しもう!

私が直接仕入れに行っ
て目利きした魚をどうぞ!



3代目主人 河村剛太郎さん

店1

割烹千代

萩の豊富な食材をふんだんに使い、郷土料理や創作和食、地酒を楽しめる店として県内外からのゲストをもてなす。お昼はリーズナブルな定食や御膳、海鮮丼もある。

☎0838-22-1128 萩市今古萩町20-4 図11時30分~14時、18時~22時(LO21時) 図日曜の夜、月・火(月曜が祝日の場合は月曜の夜と火曜が休み) 図JR東萩駅より徒歩10分 図小郡萩道路絵堂ICより30分 図15台



上/カウンター席のほか、テーブル席もあり 下/創業57年を誇る老舗。現在は3代目が切り盛り



種類豊富な萩の天然魚介を 極上シンプル＆ゴマ醤油で。

店4



店内は白を基調とした清潔感溢れるデザイン。「割烹時代の姉妹店」でもある。



萩明倫レストラン 萩暦

藩校跡に立つ木造校舎「萩・明倫学舎」内にある創作和食料理店。地元食材を使った御膳や甘鯛の唐揚げセットなどランチ利用のほか、カフェ使いもOK。

☎0838-25-8543 萩市江向602 曜 11時～15時 休火、第3月曜 小郡萩道路絵堂ICより25分 50台(有料)

店3

MARU

萩の旬の地魚はもちろん、見蘭牛、長萩和牛、萩むつみ豚、長州どりなど、ご当地食材を使った創作郷土料理店。料理に合う萩の地酒も6銘柄揃えている。

☎0838-26-5060 萩市吉田町78 曜 17時～23時(L022時) 休日 萩道絵堂ICより徒歩15分 小郡萩道路絵堂ICより25分 50台



1階はテーブル＆カウンター席、2階は座敷。2代目の店主が営む。



萩産しらすを生と釜揚げで！ 醤油風味のご飯とも相性抜群。

萩で獲れるしらすの格別な美味しさをぜひ味わってください。

萩とくとくまぶし

2000円 ※1日5食限定 ※しらすの入荷がない場合は、萩産の旬の地魚を4種使用

「まだ認知度が低い萩の生しらすに焦点を当てたい」という店主の想いから完成。醤油とザラメを煮詰めたタレをご飯に絡め、その上に生と釜揚げの2種のしらすをトッピング。薬味は自家製ひしお味噌が名脇役に。

Side Menu タコや甘鯛、はなっこり(山口県オリジナル野菜)のフリット ※内容は日替わり



店主 小祝琢誠さん



店長おすすめ
ゴマペーストで作ったゴマ醤油は、丼はもちろん、出汁に溶かして食べても風味が抜群

萩の魚種の豊富さを海鮮丼を通して楽しんでください。



店長 河村光昭さん

得々!!長州海鮮 まぶし丼・萩暦version

2970円 ※1日10食限定

萩沖で水揚げされる魚種が豊富なことから、約7種類の天然地魚をのせた海鮮丼を考案。珍しいエソをはじめ、カナトフグ、カンパチなど、どれも早朝に水揚げされた魚介なので鮮度は申し分なし。

Side Menu シラの天ぷら、野菜のかき揚げ付き。かき揚げにはさつまいやかぼちゃなどがたっぷり。萩の塩で味わって



店主おすすめ
麹の風味が豊かなひしお味噌はそのままだとろろみ出汁にも溶かしてみて



step3 やさしい味の出汁に薬味をたっぷり。

エソの頭からとった出汁をかけて出汁茶漬けに。あっさりとした出汁なので、ひしお味噌と薬味をアクセントに

step2 自家製ひしお味噌など薬味は4点。

淡泊なしらすの薬味は、しょうが、もみじおろし、わさび、自家製ひしお味噌の4点盛り。全部混ぜてもいいし、1種類ずつつけて味わうのもいい

step1 鮮度が命の生しらすを。

生しらすと釜揚げを格子状に盛り付け。生しらすは繊細な甘み、ふくらみ食感の釜揚げは磯の香りが豊か。ご飯に醤油ダレがかかっているの、そのまま美味

step3 海鮮茶漬けと天茶の2種で。

カツオ昆布出汁に煎茶を加えた熱々の茶漬け出汁。魚介のみの海鮮茶漬けはもちろん、サイドメニューの天ぷらをのせて「天茶」にして楽しんでほしい

step2 自分好みに薬味でアレンジ。

薬味はネギ、しょうが、みょうが、紅たで、わさび、ゴマ醤油を好きに使って変化を楽しもう。天ぷらに添えられた塩で食べるのもおすすめ

step1 旬の魚が満載の丼として!

まずは醤油をかけて、素直に魚介の美味しさを味わえる海鮮丼として。冬はマフグ、春はケンサキイカ、夏はアジ、秋はカツオなど、魚種は季節により変わる

シメは雑炊にしたいくて器を土鍋にしました。ボリュームも満点です!

店主 豆田智弘さん



ダイニング まめだ

JR東萩駅前のホテル2階にある和食料理店。毎朝、主人自ら魚介を仕入れに足を延ばし、多彩なメニューで振る舞う。リーズナブルなランチも好評。

☎0838-21-4689 萩市椿東3000-5 萩ロイヤルインテリジェントホテル2階 曜 11時～14時(L013時30分)、17時30分～22時(L021時30分) ※2024年8月頃まで夜営業は休み。要問い合わせ 休火(祝日は営業、振替休あり) 萩道絵堂ICより徒歩1分 小郡萩道路絵堂ICより30分 70台

コース料理はもちろん、一品料理も取り揃える。ランチはメニュー数も多く、海鮮丼が同店一番人気



刺身、しらす、天ぷらが 一緒に盛り込まれた迫力土鍋丼!

萩の食べ比べ 3種丼

2000円 ※1日20食限定

人気メニューの海鮮丼と天丼のハーフ＆ハーフ「あいのり丼」を、さらに進化させた限定バージョンがこちら!土鍋に入っているのは最後のシメが雑炊ゆえ。生卵は丼にのせて味わっても、雑炊に溶いてもいい。



step3 アゴ出汁の雑炊でベロリ。

ご飯は萩産のヒノヒカリ。アゴ出汁に小野茶(緑茶)を加えた特製出汁で熱々の雑炊に。刺身やしらす、天ぷらを少し残してシメの雑炊に入れて、雑炊の具にもぴったり

店主おすすめ
茶碗に刺身としらすをのせ、真ん中に生卵を置いてミニ丼風に



step2 定番の薬味に生卵付きが嬉しい。

薬味はネギ、わさび、橙の皮が入った自家製塩と生卵。生卵は半分残してシメの雑炊に入れてもいい。柑橘の香りが豊かな塩は天ぷらに合う

天丼も楽しめる!

Side Menu 萩名物の金太郎(ヒメジ)や紅しょうが、かぼちゃ、なす、大葉、海苔の天ぷら。自家製塩のほか、天つゆも用意



step1 3種の丼ネタが一皿に!

具材はアジやヒラマサ、ケンサキイカ、タイなど萩産が中心の刺身と、釜揚げしらす。さらに金太郎や野菜の天ぷらをトッピング。 ※魚種は日により異なる



柚子がふんわり香る
上品なウニのつけダレで



ししこ
やれ
ぶぶを

ウニに合う魚介が2~3種!
萩産のマフグやタイなど日替わりの鮮魚をはじめ、サザエや野菜がセットに。濃厚なウニ「長州の磯守」をのせてぜひ。中シメ用に下関市菊川町の「菊川素麺」も魅力

爽やかなウニのつけダレをぜひ。
シメはチーズ入りリゾット風!



シメは
こちら!

洋風仕立ての雲丹リゾット風。
鍋スープの中にご飯と細かくカットしたトマト、チーズを入れて、熱々の雲丹リゾット風に。ネギやみょうがが好みてトッピング可能

料理長
和木坂信幸さん

スープはカツオ出汁をベースに、ウニペースト、白味噌、醤油などを加える

宿3 源泉の宿 萩本陣

海鮮雲丹 しゃぶ会席

ウニと白味噌のkokのあるスープでしゃぶしゃぶにするのは、マフグなどの鮮魚2~3種。鮮魚に「長州の磯守」をのせ、昆布出汁にウニペーストと柚子果汁を配合した清々しいつけダレと一緒にご賞味を。

「長州海鮮うにしゃぶ」の宿泊プランは次ページ

長州海鮮

宿4 萩観光ホテル

雲丹スープの 海鮮しゃぶ

鯛出汁をベースにした和風ウニスープは刻みウニも入って、スープだけ飲んでも美味。シャキシャキのネギを巻いたアナゴやイサキなど淡泊な魚に、ウニスープが絶妙に絡む。ラストは濃厚な雑炊でシメを。



料理人
末広 弘さん

ウニの風味が染み込んだコクたっぷりの雑炊。山口県産コシヒカリのご飯を入れて雑炊に。鍋スープが煮詰まると濃厚さが増し、雑炊にぴったり。ネギ、海苔が好みてふりかけて



シメは
こちら!

鯛出汁にウニペースト、刻みウニ、酒とみりんを入れたあっさり系の和風スープ仕立て

和風ウニスープはあっさりとして刻みウニごと味わってください!

淡泊な地魚とウニのコラボ。
北浦産のマフグ、アナゴ、イサキの3種類に「長州の磯守」が付く。野菜は白菜や水菜、にんじん、ワカメがセット。魚のすり身で作られた魚麩がユニーク



ししこ
やれ
ぶぶを



うにしゃぶ

が食べられる宿4

しゃぶしたらさらさらウニのタレに!

特製ウニスープ×地元魚介×畜養ウニ「長州の磯守」の贅沢なしゃぶしゃぶがお目見え。スープからシメまで、それぞれの宿が趣向を凝らした逸品を、温泉宿に泊まってゆるりとどうぞ。

カツオ昆布出汁にウニペースト、萩産の麦味噌、醤油、みりんを加えた味噌ベースのスープ



シメは
こちら!

贅沢なウニの焼きおにぎり。ウニペーストと白味噌を塗って焼いたおにぎりに、鍋スープを注いでクッパ風に。おにぎりの上に「長州の磯守」をトッピングする「追いウニ」も!



ししこ
やれ
ぶぶを

黄金雲丹 しゃぶ会席

ウニと味噌の味わいが重なるスープに、萩産のマフグとタイをくぐらせるしゃぶしゃぶ。つけダレはウニペーストと醤油を合わせたもので、ウニの風味が追いかけてくる。魚介に「長州の磯守」をのせて味わって。

厚めのマフグは弾力が◎。
魚介は厚めにさばかれたマフグと、タイ、「長州の磯守」。野菜は水菜とエノキの湯葉巻き、しめじ、豆腐など。しゃぶしゃぶにするのが甘みがでる紅芯大根も

宿2 宵待ちの宿 萩一輪

ウニ×醤油のつけダレでウニ風味を高めています!



料理長
佐伯雄二さん

宿3 源泉の宿 萩本陣

自家源泉の温泉を汲み上げ
14種の館内湯めぐりが叶う。

歴史薫る観光名所「松下村塾」に
ほど近い宿。地下約2000mから汲み
上げる自家源泉の温泉は、男女入替
制で合計14タイプの湯船で楽しめる。
事前予約制の貸切温泉(有料)も。

※温泉は加温、循環湯

☎0838-22-5252 萩萩市椿東385-8
重小郡萩道路絵堂ICより20分 回100台

宿泊プラン

海鮮雲丹しゃぶ会席

2万8600円～5万7200円

※1泊2食付1室2名利用時の大人1名料金
(入湯税別途150円)

※要予約(5日前迄)

おしながき
前菜三種盛
造り三種盛
鯛の荒焼き
鮑バター焼き
雲丹しゃぶ
雲丹リゾット風
デザート
香物
水菓子

料理長こだわりの特別会
席プラン。メインの雲丹
しゃぶのほか、日本海に
面する萩らしく、旬の魚
介をふんだんに使用する



館内のおみやげ横丁萩往還
は、特産の夏みかんのお菓子な
ど約300点のお土産が揃う



中庭を望む紅葉の湯の内湯。
ほか露天風呂や水深120cm
の立の間、水流の間などもある



おしながき
小鉢三種
造り四種
茶碗蒸し
雲丹スープの
海鮮しゃぶ
長萩和牛の
一口ステーキ
小ふく唐揚げ
白ご飯
澄し汁
香物
水菓子

新鮮な地魚を中心に特産の
「長萩和牛ステーキ」も入っ
たプラン。長萩和牛は絶妙
な霜降りを持ち合わせ、赤
身とのバランスもいい



宿4 萩観光ホテル

穏やかな萩湾を見下ろす
絶景自慢の温泉宿。

笠山の中腹の高台に立ち、萩湾
を見下ろす絶好のロケーションが
魅力。湾を一望できる展望露天風呂
があり、運が良ければ湯船から山に
遊びに来るためが見られるかも。

☎0838-25-0211 萩萩市椿東1189-
541 重小郡萩道路絵堂ICより40分
回50台

宿泊プラン

雲丹スープの海鮮しゃぶ

2万8000円～3万2000円

※1泊2食付1室2名利用時の大人1名料金
(入湯税別途150円)

※要予約(5日前迄) ※1日15食限定



萩城下町の町並みまでは車で
約15分。ホテルと東萩駅間は無
料送迎バスを運行



大浴場は15時30分～23時30分、
翌5時30分～9時。朝日に輝く
萩湾を眺めながら湯浴みを

宿1 萩の宿 常茂恵

日本庭園を有する老舗宿。
趣ある客室で寛ぎの時を。

大正14(1925)年創業の萩の迎
賓館。客室は純和風寄屋造りで、
部屋数は24室に留めてゆったりと
した配置にしている。温泉は保温
効果が期待できる塩化物泉。

☎0838-22-0150 萩萩市土原608-53
区JR東萩駅より徒歩8分 重小郡萩道
路絵堂ICより25分 回25台

宿泊プラン

海の宝石がとろけ出す

萩のうにしゃぶ

3万5500円～5万4500円

※1泊2食付1室2名利用時の大人1名料金
(入湯税別途150円)

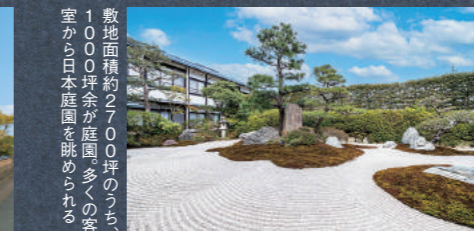
※要予約(4日前迄)

おしながき
季節の前菜
旬のお造り
焼物
揚物
うにしゃぶ
びうどん
水菓子

料理長自らが肌で感じた萩
の季節を料理で表現。見て
も食べても楽しめる料理を
提供する。萩の地酒(別注)
とあわせるのもおすすめ



展示室や館内で歴史ある揮毫
(きょう)毛筆で文字や絵をか
くこと)や萩焼の作品を展示



敷地面積約270坪のうち、
100坪余が庭園。多くの客
室から日本庭園を眺められる



「長州海鮮うにしゃぶ」の
宿泊プランはこちら

おしながき
ロブスタープレート
生雲丹・烏賊の
カクテル
雲丹しゃぶ
地魚刺身盛合せ
活き鮑陶板焼き
長萩和牛カット
ステーキ
のどぐろ煮付け
雲丹焼きおにぎり
雲丹パ
香物
甘味

和食歴約40年の料理長が、
伝統的な和食の味を継承し
ながらも、洋食のテイストを
取り入れた創作料理に仕上
げる。見た目も華やか!

宿2 宵待ちの宿 萩一輪

菊ヶ浜海岸そばの湯宿。
多彩なフリーサービスも!

男女入替制で合計11の湯が楽
しめ、2023年には足湯テラスがオ
ープン。約16種のフリードリンク
タイムサービスや、マッサージチ
ェア、漫画本コーナーも好評だ。

☎0838-25-7771 萩萩市堀内482-2
重小郡萩道路絵堂ICより25分 回40台

宿泊プラン

黄金雲丹しゃぶ会席

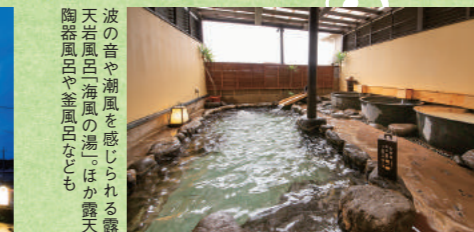
3万5200円～5万9400円

※1泊2食付1室2名利用時の大人1名料金
(入湯税別途150円)

※要予約(5日前迄)



北長門海岸国定公園に位置す
る「菊ヶ浜」のそばに立地。テ
ィラウンジから海を眺められる



波の音や潮風を感じられる露
天風呂「海風の湯」。ほか露天
陶器風呂や釜風呂なども



長州海鮮
まぶし
長州海鮮
うにしゃぶ
グルメ
MAP

NEWS **長門ver.**

おとなりのまちでも
新ご当地グルメ！
おとなりの長門市でも新しいご当地グルメが登場。足を延ばして長門にもLet's go！



長州チキンステーキ

ブランド鶏である長州どり、長州黒かしわを使ったチキンステーキ。お店やお宿の個性が光る、ジューシーなメニューが勢揃い♪



山口・新ご当地
グルメ情報は
こちらから



このパンフレットのお問い合わせは
一般社団法人 山口県観光連盟
☎083-924-0462
山口県山口市滝町1-1 県庁1階

※このパンフレットに掲載している情報は、特に表記がない場合、2024年1月18日時点の有効な情報です。情報は変更となる場合がございますので、最新の情報や詳細については各施設へお問い合わせください。
※本媒体の掲載金額は、消費税10% (軽減税率が当てはまる品目は8%) を含む総額表示です。