

あまだい! 食べたい一週間!



# 萩の あまだい WEEK

2019.10.5 **土** ~ 10.14 **月・祝**

日本海に面した萩は、新鮮な海の幸の宝庫。いまや“超”がつく高級魚「あまだい」も萩を代表するブランド魚のひとつ。

全国的に漁獲量、品質、鮮度、すべてにおいてトップクラスを誇り、高品質の優等生として定評のある「萩のあまだい」は、はえ縄漁で一尾ずつ丁寧に釣り上げられ、漁師さんたちによる徹底した鮮度管理のもと市場に届けられます。

「萩のあまだい」をメインに、地元の料理人が腕をふるう創作料理を堪能しよう!

萩市内  
10カ所の店舗で  
提供

主催：萩商工会議所

お問合せ先：(一社)萩市観光協会

〒758-0061 山口県萩市大字椿3537-3 (JR萩駅横)

TEL：0838-25-1750 FAX：0838-25-2073

提供メニュー・店舗情報  
についてはコチラ →

萩市観光協会 検索



地域力活用新事業∞全国展開プロジェクト

## 甘鯛フルコース

8,800円(税込)

お刺身をはじめ、さまざまな料理方法であまだいのおいしさをお楽しみいただけます。

要予約



### 割烹千代

住 萩市今古萩町20-4  
☎ 0838-22-1128  
営 11:30～14:00、17:00～22:00  
休 日曜(夜)・月曜

## 甘鯛二味博多

1,000円(税込)

2種類の甘鯛料理を楽しめる一品。二段重ねとなっていて、下の段には甘鯛の唐揚げが。上の段には甘鯛の若狭焼。

1日10食  
限定

### ダイニングままだ

住 萩市椿東3000-5  
萩ロイヤルインテリジェントホテル2F  
☎ 0838-21-4689  
営 11:00～14:00、17:30～22:00(LO21:30)  
休 火曜



## つばき定食

1,600円(税込)

甘鯛の煮付をメインに、サザエのたき込みご飯やお吸い物、小鉢のついたボリューム満点、地元の魅力がたっぷりと詰まった一品。

### つばきの館

住 萩市椿東716-16  
(萩市虎ヶ崎・椿群生林入口)  
☎ 0838-26-6446  
営 11:00～16:00(事前予約可)  
休 水曜(但し臨時休業あり)



## 甘鯛の唐揚げセット

1,980円(税込)

外はカリッと中はふわつとしてあまだいのおいしさを引き立てます。特製ポンズとあわせてどうぞ。

### 萩明倫カフェ レストラン萩曆

住 萩市江向602 萩・明倫学舎内  
☎ 0838-25-8543  
営 11:00～15:00、  
18:00～21:00 ※夜は予約のみ  
休 無休



## 甘鯛のけんちん焼

990円(税込)

地元で人気の手作り豆腐を使用。具にはゴボウ、レンコンを練り混ぜ絶妙な食感を出しています。甘鯛との相性がこの一品の決め手。

ご宿泊の  
お客様限定  
1日5食のみ



### 萩観光ホテル

住 萩市椿東1189-541  
☎ 0838-25-0211

## 萩の甘鯛の天ぷら マスタードソース付き

はぎ御膳(2,640円(税込))のメニューに入れて提供

甘鯛の天ぷらを自家製マスタードでイタリアン風にアレンジ。甘鯛の甘さの中にマスタードのピリッとした辛さがアクセントになった一品。

10名様  
以上は  
要予約

### 萩の御厨 高大

住 萩市唐橋町80 ☎ 0838-22-0065  
営 10:00～21:00 休 無休



## 甘鯛のうろこせんべいと 甘鯛なめろう風

2,662円(税・サービス料込)

甘鯛のうろこをパリッと煎餅風に揚げ、身をたたいて味噌や香味野菜と和えたなめろう風に付けて食す。おつまみ感覚で味わえる。

4人前単位  
でお申込み  
ください



### 萩の宿 常茂恵

住 萩市土原608-53  
☎ 0838-22-0150

## 甘鯛づくしの スープドポワソン

1,000円(税込)

甘鯛をアラから身まで使い、スープに仕立てた一品。身はうろこ焼き、アラは煮込んで裏ごしてスープに。南フランスの伝統料理を甘鯛で贅沢に仕立てます。

### Brasserie Lab

住 萩市東田町111-3 中村会館2F  
☎ 0838-21-7252  
営 17:00～24:00  
休 不定休



※写真はイメージです

## 萩産甘鯛の鱗焼き

1,100円(税込)

(前菜盛り合せ付き 1,700円(税込))

甘鯛のウロコを残したまま、皮目はパリッと焼き上げた一品。柔らかい肉質のふわっとした食感と、ウロコのパリパリした食感が楽しめる。

無くなり  
次第終了



### La Ceiba

住 萩市東田町92 ☎ 0838-21-4331  
営 12:00～14:00(LO)  
休 日曜・月曜・火曜

## 甘鯛五種定食

2,200円(税込)

甘鯛をふんだんに使った定食。甘鯛のだしが香るたき込みご飯とお吸い物をはじめ、甘鯛の沢煮、そば揚げ、茄子包み焼に甘鯛を使用。多彩なアレンジ料理が並び、甘鯛を存分に味わえる。

限定5食  
(追加有)

### 夢夢花

住 萩市平安古町603-2 ☎ 080-3882-9597  
営 11:00～14:00 ※夜は予約のみ  
休 不定休

