

「はぎ弁当」提供店

七 仕出し料理 さたむら ¥1,500 (税別)



☎ 0838-25-1596
萩市土原1区504
お弁当お渡し時間
10:00~18:00
休 不定休 台 5台
※はぎ弁当受注可能数
20~300食以上も可
※3日前までの要予約



手造りの萩の旬の味覚が満載です

仕出し料理の専門店です。地元の食材をメインにしたお弁当です。ご注文は3日前までに20食以上から承ります。市内配達いたします。

八 本店シズキ ¥2,000 (税別)



☎ 0838-22-0660
萩市吉田町79
店内飲食12:00~18:00
弁当宅配10:00~18:00
休 不定休 台 5台
※店内飲食、宅配共に御予約下さい。
※10名様より受付



「城下町萩味めぐり」海の幸・里の幸盛り沢山のお値打ち品です

海の幸では高級魚の甘鯛・フクをはじめ、剣先イカや瀬付アジ・金太郎、サザエ等々当店独自のお料理で、里の幸では、地元野菜の炊き合わせや白みそ・赤みそ、もろみみそで各々お楽しみいただける田楽や弥富の生芋こんにゃくや、さしみこんにゃくを。また食パンのみで育て上げられたジュシーさの際立ったむつみ特産のむつみ豚や、産地特産の長州鶏を。主食としましては、うにめし、生わかめをまぶした豆タンムスビ、野菜菜とちりめんじゃこで仕上げた俵めし等々をご準備申し上げました。

九 みどりや ¥2,200 (税別)



☎ 0838-25-1232
萩市堀内89番地
台 30台
休 1月1日~1月3日
※3個以上より受付 (最大20個)
※4日前までの要予約



牧場直送の「見蘭牛」をはじめ、安心安全で本物の美味しさをお届けします。

和牛のルーツである「見島牛」その名血を受け継ぐ「見蘭牛」を中心に最高の素材を美味しい料理にしました。季節の食材と見蘭牛をお楽しみ下さい。

十 見蘭牛ダイニング 玄 ¥1,500 (税別)

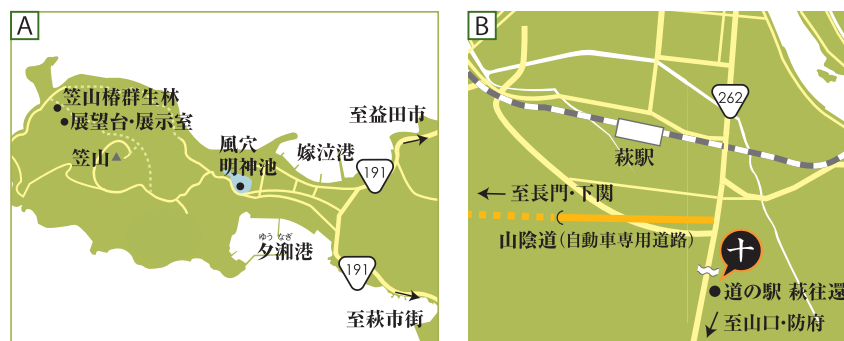


☎ 0838-25-1113
萩市大字椿字鹿背ヶ坂1258
道の駅萩往還内
台 30台 席 30席
休 火曜日 ※祝日の場合は翌日
※3個以上より受付 (最大20個)
※3日前までの要予約



萩産ブランド肉を使用した見蘭牛ダイニング玄の味をお弁当で

みどりやファームが自社牧場で丁寧に育てた萩のブランド肉を加工し、最高の素材を美味しい料理にしました。見蘭牛ダイニング玄 一番人気のハンバーグをメインに、人気メニューを少しずつ味わえます。見蘭牛の美味しさをぎゅっとつめこんだハンバーグは一度食べるとやみつきに。



はぎ御膳・はぎ弁当に関するお問い合わせはこちら

(一社)萩市観光協会
〒758-0061 山口県萩市椿3537-3
Tel 0838-25-1750 Fax 0838-25-2073
Eメール info@hagishi.com

萩市観光協会公式サイト
https://www.hagishi.com

萩市観光課
〒758-8555 山口県萩市江向510
Tel 0838-25-3139 (平日のみ)

はぎ御膳・はぎ弁当

検索

「はぎ御膳」提供店

現在萩市で「はぎ御膳・はぎ弁当」が食べられるお店は、こちらの10店舗。どのお店にしようか迷ったら、食べ比べをするのもオススメです。

※各店食数限定のため、なるべく事前の予約をお願いします。
※記載内容は、2020年4月1日現在の情報に基づいています。よって、変更になる場合もあります。
お料理の内容は店舗・季節によって異なります。

一 割烹 千代

¥2,400 (税別)



☎ 0838-22-1128
萩市今古萩町20-4
🕒 11:30~14:00
17:00~22:00
📅 日曜日の夜・月曜日
📍 10台 🏠 6部屋



四季折々の萩の旬の味を桐箱に盛り込んだ繊細なごちそう

萩を代表する魚介（あまだい、ふぐ、けんさきいか、金太郎）や見蘭牛、むつみ豚などを板長の趣向を凝らした調理法で目や舌で味わうことができるおすすめのお膳。

二 萩の御厨 高大

¥2,400 (税別)



☎ 0838-22-0065
萩市唐樋町80番
🕒 11:00~21:00
📅 無休
📍 25台 🏠 2~150名
※10名様以上は要予約



萩の文化・食材と明治維新をテーマにした和洋折衷料理です

創業明治11年・料亭高大の「はぎ御膳」は、萩の地魚、夏みかん、見蘭牛、むつみ豚、ふぐなどの食材を用いた和洋折衷料理です。お食事場所はレストラン席、料亭席があり、2~150名様まで対応致します。萩観光の昼食に夕食（はぎ御膳会席 5,000円〜）にご利用下さい。

三 萩の宿 常茂恵

¥3,500 (税別)



☎ 0838-22-0150
萩市土原弘法寺608-53
🕒 11:30~14:00
📅 無休
📍 25台 🏠 4~80名
※4名様以上から受付
3日前までの要予約



大正14年創業、美しい日本庭園に囲まれた贅沢な空間

萩の迎賓館として、90年の伝統とおもてなしの心を受け継ぐ老舗旅館。豊かな自然に囲まれた萩の旬の食材をふんだんに使い、日本料理の職人が技と心を尽くして皆様をおもてなし致します。萩の四季を味覚でご堪能下さい。

四 ホトリテイ(畔亭)

¥2,700 (税別)



☎ 0838-22-1755
萩市南片河町62
🕒 11:00~16:00 (L.O.)
📅 不定休
📍 8台
🏠 約40席



長萩和牛のハンバーグランチ BOX

長萩黒毛和牛とむつみ豚の合びきのハンバーグステーキをメインに、だし巻き玉子、魚のフライ、刺身等5種類の副菜をポップな萩焼の器に盛ってご提供致します。

五 萩観光ホテル

¥2,400 (税別)



☎ 0838-25-0211
萩市大字椿東1189-541
🕒 11:30~14:00
📅 無休
📍 50台 🏠 2~80席
※8個以上から受付（最大80個）
※3日前までの要予約



萩湾越しに町並みを一望・自然の恵み溢れる絶景宿

萩観光ホテルの「はぎ御膳」は、萩近海の新鮮な魚貝類やむつみ豚など地元食材をふんだんに取り揃えた板長おすすめのお膳です。海沿いのホテルならではの嫁の皿味噌汁もご賞味いただき、合わせてホテルからのすばらしい景観もお楽しみください。

六 カフェ・レストラン 萩暦

¥2,400 (税別)



☎ 0838-25-8543
萩市江向602番 萩・明倫学舎内
🕒 ランチタイム11:00~15:00
📅 不定休
📍 180台(萩・明倫センター駐車場1日310円)
🏠 41席
※最大20個まで



歴史ある学校で味わう至福の時間

萩・明倫学舎にあるレストラン。地元・萩の素晴らしい食材を使って、萩の暦を感じていただけるPREMIUMな御膳です。

はぎ御膳&はぎ弁当の条件

「直前料理」「おざなりにしない」

「鮮度のある仕事」を徹底し、

萩だからこそできる

「一つ先の新しい料理」を追求します。

一、各店舗がはぎ御膳・はぎ弁当の中で、萩らしさを表現する料理を提供

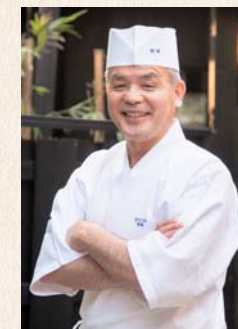
一、桐箱・弁当箱の、マス内にこだわらず枠中におさめる

一、萩だからこそその季節感等を説明できる食材を使用

一、お客様へのおもてなしとしてお品書きを用意



この「のぼり」が目印!



応援メッセージ

分とく山 野崎 洋光氏

海の幸、山の幸 数々の食材が四季折々の食景色を表現する、はぎ御膳・はぎ弁当。萩らしさを表現する料理は、その店の姿勢、料理人の名刺です。「維新を起こし、新しい日本を築いた、そんな町だから、新しい食も創れる」

そういう誇りを持って、萩らしさにこだわり、愛する萩を表現し続けてほしいと願います。

プロフィール

1953年、福島県石川郡古殿町生まれ。武蔵野栄養専門学校卒業後、東京グランドホテルの和食部に入社。5年間の修行を経て八芳園に入る。1980年に東京・西麻布の「とく山」料理長に就任。1989年に「分とく山」を開店し、現在は4店舗を総料理長として統括。雑誌・TVなど各種メディアを通して、調理科学・栄養学をふまえた理論的な料理法に基づくわかりやすい和食を提唱。最近では子供たちの食育活動にも力を入れている。著書に「『分とく山』野崎洋光の一汁三菜」(誠文堂新光社)・「和食のきほん、完全レシピ」(世界文化社)・「料理上手になる食材のきほん」(世界文化社) 他、多数