

季節の萩料理 竹庭萩野

# 御昼食のご案内

竹庭萩野 [萩焼会館2階]

〒758-0011 山口県萩市椿東新川東区3155

TEL.(0838) 25-9545

FAX.(0838) 25-8159

豊かな自然に恵まれた山口・萩。萩焼とともに、萩の四季の味をお楽しみください。



はぎ ごぜん  
萩ふく御膳 4,700円(税込5,170円)

山口の味覚の代表格「ふく」を味わうミニ会席。  
小鉢、ふく刺し、唐揚げ、ふぐちり、茶碗蒸し など



しょういん ごぜん  
松陰御膳 3,700円(税込4,070円)

四季の味覚を楽しむ、おまかせミニ会席。  
前菜、刺身、炉物、蓋物、吸物 など



きたうら  
北浦にぎり 2,000円・(上)3,000円  
(税込2,200円・3,300円)

日替わりで届く萩・山口の地魚を味わう。  
にぎり鮪9貫、小鉢、吸物、茶碗蒸し など



しんざく ごぜん  
晋作御膳 2,700円(税込2,970円)

お刺身や季節の鍋を楽しむ満足の和膳。  
刺身3点盛、季節の小鍋(または瓦そば)、小鉢3品、茶碗蒸し など



こごろう ごぜん  
小五郎御膳 2,500円(税込2,750円)

お刺身、天ぷらなどがついた定番人気の和膳。  
刺身3点盛、天ぷら、小鉢3品、茶碗蒸し など



きたうらかいぜん  
北浦海鮮ちらし 1,800円・(上)2,800円  
(税込1,980円・3,080円)

新鮮な萩の魚を海鮮丼風ちらし寿司で。  
海鮮ちらし、小鉢、吸物、茶碗蒸し など



ちようしゅう ごぜん  
長州御膳 2,000円(税込2,200円)

萩の味を盛り込んだ充実のお膳。  
刺身2点盛、長州どり唐揚げ、小鉢3品、茶碗蒸し など



ちようしゅうかいわふかわら ぜん  
長州名物瓦そば膳 1,800円(税込1,980円)

人気の長州名物「瓦そば」と萩の郷土の味が楽しめるお膳。  
瓦そば、刺身、長州どり唐揚げ、小鉢2品 など



こはぎぜん  
小萩膳 1,500円(税込1,650円)

萩の味を盛り込んだ松花堂。  
刺身、長州どり唐揚げ、小鉢2品、茶碗蒸し など



ちようしゅうわぎゆう はぎ ふた くら ぜん  
長萩和牛と萩むつみ豚・しゃぶ比べ膳 3,500円(税込3,850円)

萩の2大ブランド肉をしゃぶしゃぶで食べ比べ。  
長萩和牛・萩むつみ豚しゃぶ(肉、野菜)、小鉢3品 など



ちようしゅうわぎゆう どうぼんやきにくぜん  
長萩和牛・陶板焼肉膳 3,500円(税込3,850円)

融点の低い上質な脂の長萩和牛を陶板焼きで和牛香も楽しむ。  
長萩和牛陶板焼(肉、野菜)、小鉢3品 など



ちようしゅうわぎゆう や ぜん  
長萩和牛・すき焼き膳 3,000円(税込3,300円)

萩生まれ萩育ちの黒毛和牛・長萩和牛の萩風すき焼き。  
長萩和牛すき焼き(肉、野菜、卵)、小鉢3品 など

●ご利用は予約制、グループ同一メニューにて10名様より承ります。個室指定は別料金となります。  
●掲載写真はすべて一例です。素材・器等は季節その他の条件により異なります。

●人数変更は前日の15時までにご連絡ください。当日キャンセルは100%となります。  
●その他詳細はお問い合わせください。