

# 山口県 食材マップ



湯田温泉は山口県のほぼ中央に位置していることから、山口県内のさまざまな食材が集まってくるのが特徴です。本書の記事に登場する山口県のご当地食材をご紹介します。魚肉、野菜、地酒など、多彩な山口グルメをお楽しみください。

## 〔ケンサキイカ〕 萩市

萩市須佐で一本釣りされた活ケンサキイカは「須佐男命(すさみこと)イカ」としてブランド化されています。長門市、下関市もケンサキイカの産地。

## 〔瀬つきあじ〕 萩市

山口県の日本海側で漁獲される「瀬つきあじ」は、天然の瀬に棲み着き、良質なエサを食べるため脂がのっています。

## ケンサキイカ



東洋美人

阿武町



八千代



阿東和牛



秋川牧園の鶏

島根県

広島県



瀬祭



雁木



五橋

岩国市



大島みかん

周防大島町

和木町

柳井市

田布施町

平生町

上関町

## 〔鹿野ファーム豚〕 周南市

周南市鹿野の鹿野ファームでは、鹿野高原豚(ハイホー豚)を生産しています。柔らかく、きめ細かく、ほどよい締まりが特徴。

## 〔阿東和牛〕 山口市

山口市阿東でのびのびと育てられた阿東和牛。独特のまろやかな舌触りが特徴で、良質な脂はどんな調理法にもよく合います。

## 〔阿知須牛〕 山口市

山口市阿知須の福嶋牧場で飼育される黒毛和牛。霜降りですが脂がしつこくなく、さっぱり食べられるのが特徴です。

## 〔徳佐りんご〕 山口市

山口市阿東徳佐で生産される徳佐りんごは、糖度が高いのが特徴。8月、11月にかけて、りんご狩りが楽しめます。

## 〔マダコ〕 山口市

瀬戸内海は、入り組んだ地形や複雑な湖の流れにより、エサとなる小魚などが豊富で、良質なタコの産地として知られています。

## 〔ワタリガニ〕 宇部市

宇部市は瀬戸内海随一のワタリガニの水揚げ量を誇ります。宇部市で獲れたワタリガニは、月待かかにとも呼ばれています。

## 山口県 食材マップ

〔ワそば〕 下関市  
下関市豊浦町の郷土料理。熟した瓦の上に茶そばを乗せた、見た目にインパクトのある料理です。温かいめんつゆで食べます。

〔鯛〕 下関市など  
山口県では瀬戸内海、日本海の両海で鯛の好漁場があり、市場には新鮮な鯛が流通しています。

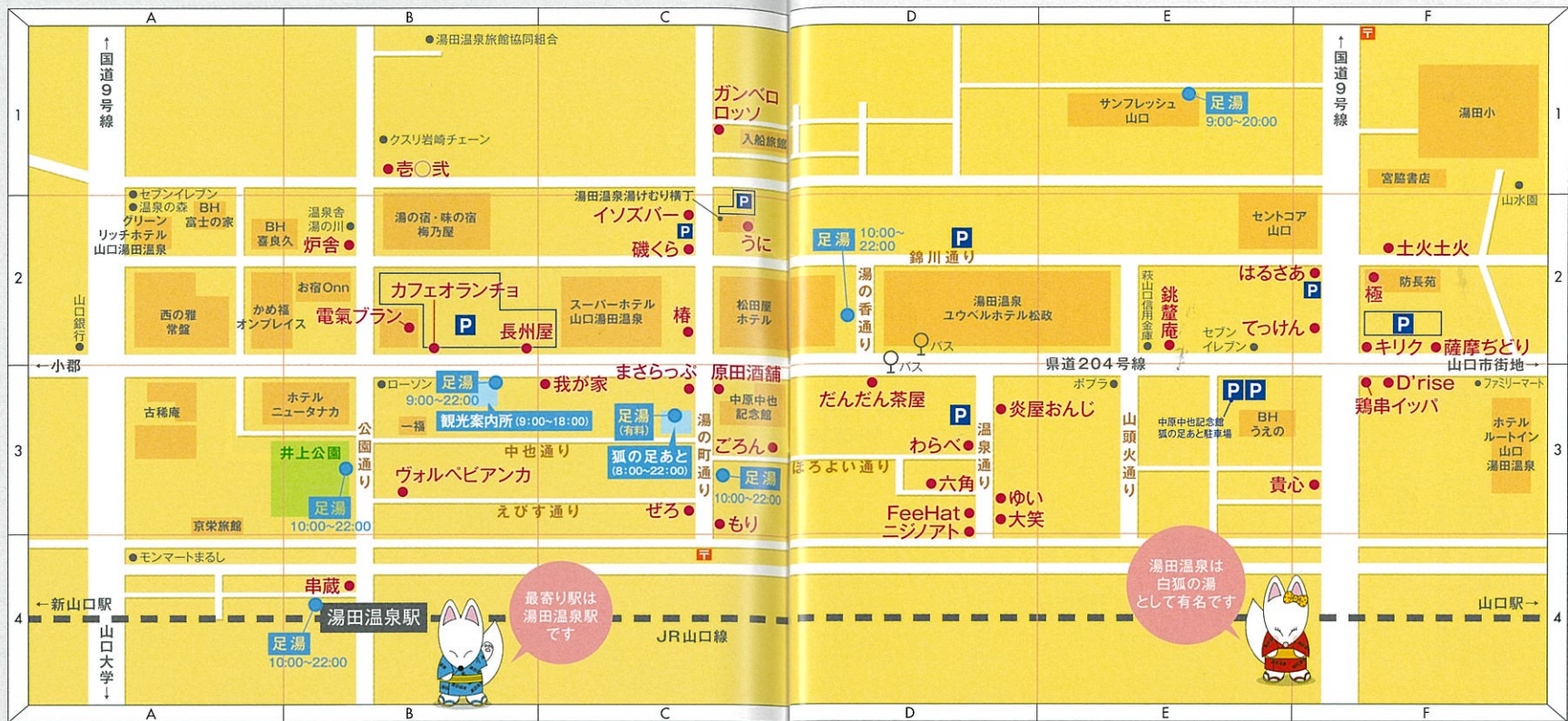
〔トラフグ〕 下関市  
下関市の南風泊市場はフグの水揚げ日本一、冬にシーズンを迎えるフグですが、一年中提供している飲食店もあります。

〔ワタリガニ〕 宇部市  
宇部市は瀬戸内海随一のワタリガニの水揚げ量を誇ります。宇部市で獲れたワタリガニは、月待かかにとも呼ばれています。

〔阿知須牛〕 山口市  
山口市阿知須の福嶋牧場で飼育される黒毛和牛。霜降りですが脂がしつこくなく、さっぱり食べられるのが特徴です。







## おみやげ 長州屋

◎ 8:00~22:00 ㊟ 無休  
 ㊦ 山口市湯田温泉4丁目1-7  
 ☎ 083-902-3939 MAP B-2



瓦の熱で麺がバリバリに



ひとりでも気軽に  
瓦そばを食べられる

## 長州屋

「山口の食材がまるごと食べられる」がコンセプトの「長州屋」では、瓦そばを提供しています。  
 2人前2,580円、3人前3,790円、4人前4,780円。  
 ※1人前は1,660円

◎ 11:00~22:00まで入店可 ㊟ 無休  
 ㊦ 山口市湯田温泉4丁目1-7 ☎ 083-902-3939  
 ㊨ 120席(個室・テーブル・掘りごたつあり)

MAP B-2

瓦1枚が器替わりになっています



山口の郷土料理  
**瓦そば**  
 熱した瓦の上に茶そばを  
 乗せた下関市豊浦地方の  
 郷土料理。  
 茶そばの上に牛肉、  
 錦糸卵、海苔、  
 スライスレモンなどの  
 具が乗っています。  
 瓦の熱でバリバリに  
 なった麺と具材を  
 そばつゆにつけて  
 いただきます。

1人前から  
注文可





## 瀬つきあじのフライ

1,400円～

(時期によって価格変動有り)



和食と洋食を融合したお洒落な料理をいただくことができる「ニジノアト」。

同店のオススメは「瀬つきあじのフライ」。刺身用の瀬つきあじを使って、半生状態で提供しています。タルタルソースとデミグラスソースをつけてどうぞ。

写真奥は「ワタリガニの甘酢」。ワタリガニは宇部産のものを使っています。蒸してやわらかくなった身を、甘酢につけていただきます。

### 瀬つきあじ

山口県日本海側で漁獲される「瀬つきあじ」は、天然の瀬に棲み着き、良質なエサを食べるため脂がのっています。ふっくらと肉厚な身が特徴。「やまぐちの瀬つきあじ」として、ブランド化されています。



個室は10名まで利用可

大胆な壁のデザインが印象的

### 和食×洋食 ニジノアト **MAP** D-4

☎ 月～土 / 17:30～24:00 (L.O.23:00)  
日 / 17:30～23:00 (L.O.22:00)

Ⓜ 不定休

〒 山口市湯田温泉1丁目9-19 ☎ 083-941-5970

☎ カウンター10席、テーブル16席、個室2部屋 (8～10席、4席)



Instagram

山口の食を求めて  
いざ湯田温泉の街へ!



表紙 photo

## 長州コロコロ丼

1,200円

「長州コロコロ丼」は、長門市の食材を使ったご当地グルメが集結する「食の祭典 N-1グランプリ」で、3年連続グランプリを受賞したメニュー。長州どりを強火で一気に網焼きして、特製のかけダレを絡めてご飯に乗せたどんぶりです。柚子胡椒やマヨネーズをお好みで合わせてどうぞ。ふぐ刺しや瓦そば、山口の地酒もあります。



金の部屋 (個室)

銀の部屋 (個室)

### 長州屋 **MAP** B-2

☎ 11:00～22:00 Ⓜ 無休

〒 山口市湯田温泉4丁目1-7 ☎ 083-902-3939

☎ 120席 (個室・テーブル・掘りごたつあります)



## 山口県産鯛のアクアパッツァ 真空調理法で

2,500円



レトロ調の落ち着いた空間のバー「電気ブラン」。  
お酒と一緒に楽しむ上質な料理が自慢で、「鯛のアクアパッツァ」は、下関唐戸市場から仕入れた新鮮な鯛をたっぷり堪能できる一品。確かな魚介類を、素材を活かしたシンプルな調理法で味わっていただけるようにと、真空調理法でじっくりと火を通し、旨味を凝縮させています。

### 鯛

山口県では瀬戸内海、日本海の両海で鯛の好漁場があり、新鮮な鯛が流通しています。下関市の唐戸市場はフグの取り扱いはもちろん、良質な鯛の市場としても知られています。



シックな雰囲気テーブル席



ゆったりしたカウンター席

## 浪漫酒場 電気ブラン MAP B-2

- ☎ 18:00～翌3:00
- 🗓 日曜・月曜（月曜が祝日の場合、月曜・火曜）
- 📍 山口市湯田温泉4丁目1-8 ガスト2F ☎ 083-920-4353
- 👥 カウンター11席、テーブル24席



- ☑️ ホットペッパー
- ☑️ YouTube
- ☑️ Facebook
- ☑️ Instagram

## 秋産活き真ダコのおどり食い

足1本 1,500円～



旬の美味しい素材、良質な素材選びにこだわったお店「四季菜もり」。同店のオススメメニューは、「秋産活き真ダコのおどり食い」。秋産の漁師から直接仕入れた新鮮な真ダコを、刺身や炭火焼きでいただけます。そのほか、地物の鮮魚を使ったお造りもどうぞ。

- ※足2本目から炭火焼きで食べることが可能。
- ※天候により、入荷がない場合がございます。

### マダコ

瀬戸内海は、入り組んだ地形や複雑な潮の流れによりエサとなる小魚などが豊富で、良質なタコの産地として知られています。「たこつぼ漁」「かご漁」で漁獲し、新鮮なまま市場に出荷されます。



テーブルは10席です



カウンターは6席

## 四季菜 もり MAP C-3

- ☎ 18:00～22:30 (L.O.22:00) 🗓 日曜
- 📍 山口市湯田温泉1丁目9-5 アビターレYuda102
- ☎ 083-929-3993
- 👥 カウンター6席、テーブル10席



## お造り盛り合わせ

[2~3人前] 6,000円



海鮮がメインの居酒屋「大笑」。山口の魚をてんぷら、焼き物、お刺身など様々な形で楽しむことができます。

同店のオススメメニューは、「お造り盛り合わせ」。サザエ、アワビ、カマス、シマアジ、タイ、本マグロ、タコ、ハモなど、様々な旬の海鮮をボリューム満点に味わうことができます。その他、瀬祭や東洋美人などの山口の地酒も、豊富に取り揃えています。

### 鮮魚

瀬戸内海にも日本海にも面している山口県。湯田温泉には、両海で獲れる新鮮な海の幸が集まってくるので、山口近海で獲れた鮮魚や旬の魚を取り入れた料理を提供する飲食店が多くあります。



ゆったりとしたカウンター席



半個室のテーブル席

### 居酒屋 大笑 たいしょう MAP D-3

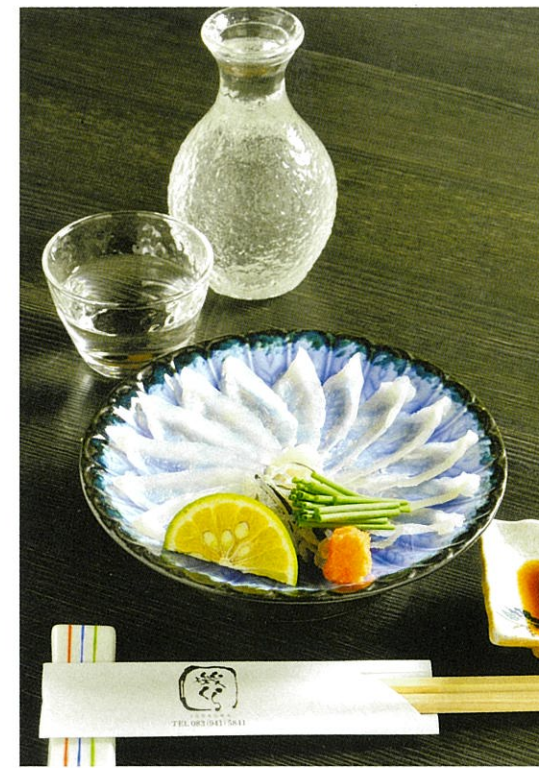
- ☎ 17:30~23:00
- ☎ 水曜
- 📍 山口市湯田温泉1丁目8-18
- ☎ 083-920-2290
- 👥 40席



Instagram

## とらふぐ薄造り

[1人前] 2,200円~



素材の持ち味を生かした炭火焼やお造りを提供している「磯くら」。同店のオススメメニューはふぐ刺し。ふぐの身を、小ネギと一緒にポン酢でお召し上がりください。山口県の地酒も各種あるので、地酒を味わいながら、ふぐ刺しを楽しむこともできます。一人前から提供可能。予約不要。

### トラフグ

下関市の南風泊市場はフグの水揚げ日本一、周南市はフグの延縄漁発祥の地と、フグと関わりが深い山口県。冬にシーズンを迎えるフグですが、一年中提供している飲食店もあります。



2階の個室はテーブル席



カウンターは10席

### いそ 磯くら いそ MAP C-2

- ☎ 17:00~24:00 (L.O.23:00) ㊞ なし
- 📍 山口市湯田温泉4丁目2-31 ☎ 083-941-5841
- ☎ 1F/カウンター10席、テーブル3卓
- 2F/個室6部屋 (喫煙ルーム完備)
- 👥 15台



☑ ウェブサイト  
☑ Facebook



## 江戸前鮓

ランチ：2,200円～、夜コース：9,900円～



鮓・葡萄酒の店「貴心」では、地物の魚介類を使用した江戸前握り鮓がウリ。夜は、鮓をはじめとした一品料理のコースを提供しています。

山口の地酒はもちろん、全国の稀少な日本酒も多数取り揃えているので、鮓に合う日本酒とともに楽しめください。

フグ刺しを楽しめる「フグのコース」も1人前14,300円から承っています（要予約）。

※各種宴会相談可

### 鮮魚

瀬戸内海にも日本海にも面している山口県。湯田温泉には、両海で獲れる新鮮な海の幸が集まってくるので、山口近海で獲れた鮮魚や旬の魚を取り入れた料理を提供する飲食店が多くあります。



個室は2部屋あります



カウンターは7席

きごころ

貴心 MAP F-3

☎ 昼／11:30～14:00、夜／18:00～23:00 (L.O.22:30)

📅 日曜・祝日

📍 山口市湯田温泉1丁目2-1 白狐ビル1F 101

☎ 083-933-0800

🍽️ カウンター7席、個室2部屋（最大12席）

## 山口県産の旬魚のアクアパッツァ

[ハーフ] 1,500円～



「トラットリア・ガンペロ ロッソ」は、洋食で山口の味を楽しんでもらいたいと、地元食材を多く使用したイタリアンメニューが特徴のお店。同店のオススメメニューは、山口県産の旬の魚を使った「アクアパッツァ」。旬の食材が、存分に堪能できる一品です。その他、山口県産の食材を使用した創作イタリアンが味わえます。

### 鮮魚

瀬戸内海にも日本海にも面している山口県。湯田温泉には、両海で獲れる新鮮な海の幸が集まってくるので、山口近海で獲れた鮮魚や旬の魚を取り入れた料理を提供する飲食店が多くあります。



おしゃれな雰囲気の店内



居心地のいいカウンター席



☑ Instagram

トラットリア・ガンペロ ロッソ MAP C-1

☎ 昼／11:30～14:00

夜／18:00～23:00 (L.O.22:00)

📅 不定休（電話かInstagramで確認）

📍 山口市湯田温泉5丁目4-15 ☎ 083-981-5353

🍽️ カウンター4席、テーブル12席



## 長州どりの焼き鳥

150円～



イッパの焼き鳥は、全て長州どりを使用しています。焼き鳥以外にも、牛タンや牛カルビ、美人串(豚足)、いかげそ、ガーリックシュリンプなど、牛や海鮮などの串焼きも楽しめます。令和元年にオープンした店内は、落ち着いた雰囲気の中でパートナーや友人、出張客やお一人様でも過ごしやすいお店です。

※加熱式たばこのみ喫煙可  
※20歳未満の方は入店不可  
※クレジットカード・  
各種キャッシュレス決済可能  
※やまぐち安心飲食店認証店

### 長州どり

山口県の北部・長門近郊で主に生産されている長州どり。天然ハーブ入り飼料で平飼いされています。味に深みがあるのが特徴。



4名席テーブル1卓と  
3名席テーブル1卓



カウンターは8席

### 鶏串イッパ MAP F-3

- ☎ 17:30～翌1:00 ㊿ 不定休
- ㊿ 山口市泉都町9-18
- ☎ 083-920-9418
- ㊿ カウンター8席、テーブル2卓



☑ ウェブサイト  
☑ Instagram

## 山口・阿知須の福島牧場産 サーロインステーキ

4,500円



リーズナブルな鉄板酒場「壺〇式」。山口県産の食材を使った鉄板料理や地酒が豊富なお店ですが、その中でも「福島牧場産サーロインステーキ」は、2018年度の全国肉用牛枝肉共励会で名誉賞を受賞した黒毛和牛。サーロインステーキのほか、ヒレステーキ(6,500円)もあります。冬期は広島産カキを提供。ランチタイムは鉄板焼きそばなどを提供しています。(P32参照)

### 阿知須牛

山口市阿知須の福島牧場で飼育される黒毛和牛。霜降りですが脂がしつこくなく、さっぱり食べられるのが特徴です。



カウンターとテーブル



換気がしっかりできる半個室

### 鉄板酒場 壺〇式 MAP B-1

- ☎ 昼/11:30～14:00 (L.O.13:30)  
夜/月～木 17:00～23:00 (L.O.22:30)・金～土 17:00～24:00 (L.O.23:30)
- ㊿ 日曜(月曜が祝日の場合は営業、月曜定休)
- ㊿ 山口市湯田温泉6丁目2-18 ☎ 083-923-7102
- ㊿ 最大55席(カウンター5席、テーブル席4卓、掘りごたつ(4席と12席の個室2室、16席に変更可))
- ㊿ 無料駐車場有り



☑ Facebook  
☑ Instagram



## 阿東和牛の炙りにぎり

1,250円



和テイストのゆったりとした雰囲気  
の居酒屋「我が家」。

山口市阿東で育てられた阿東和牛がウリの同店のオススメは「阿東和牛の炙りにぎり」。醤油ベースの味付けて、サッと炙った阿東和牛を贅沢に使用しています。ほかにも、阿東和牛の味をしっかり味わえる「阿東和牛の石焼き肉」(1,650円)もおすすめ。

※人数に合わせて個数対応します

### 阿東和牛

山口市阿東町の豊かな自然のなかでのびのびと育てられた和牛です。独特のまろやかな舌触りが特徴。柔らかくとろけるような食感となっています。



テーブルは3卓です

掘りごたつの座敷もあります

### 我が家 MAP C-3

☎ 日～火・木 / 18:00～22:00 金・土 / 18:00～23:00

☎ 水曜

☎ 山口市湯田温泉2丁目1-25 西村ビル1F

☎ 083-923-0908

☎ 38席(20名収容の座敷有り) ※3Fに最大35名収容可能な宴会場有り



☎ ウェブサイト

## 鹿野ファームの豚肉を使用した 焼き餃子鍋(8ヶ)

462円



小さめサイズの手作り餃子が自慢の「てっけん」。

香ばしい香りで、いくつでも食べられると好評の「焼き餃子」の具材には、山口県産の食材として鹿野ファームの豚肉を使用しています。鶏ガラと豚骨スープで炊き込んだ「炊き餃子」もおススメです。

※写真は2人前

### 鹿野ファーム豚

周南市鹿野の鹿野ファームでは、高い交配技術によって生まれた四元豚である「鹿野高原豚」(ハイボー豚)を生産しています。肉質は柔らかくきめ細かく、ほどよい締まりで味わい深いのが特徴。



テーブルは18席です

カウンターは6席に減らしています

### ぎょうざや 餃子舎 てっけん MAP F-2

☎ 月～木 / 18:00～24:00 (L.O.23:30)、

金・土・祝 / 18:00～翌1:00 (L.O.翌0:30)

☎ 日曜(月曜が祝日の場合は営業、月曜定休)

☎ 山口市湯田温泉3丁目1-19 ☎ 083-921-4123

☎ 24席(カウンター6席、テーブル18席)



## 秋川牧園の鶏を存分に使った ベトナム本場の生麺フォー

900円



山口で唯一本格ベトナム料理や多国籍料理が食べられるカフェ酒場「café&pub-kirikou」。同店のオススメは「秋川牧園の鶏を存分に使ったベトナム本場の生麺フォー」。鶏ガラスープ、具材すべてに、山口市にある秋川牧園の鶏が使用されており、すっきりしつつ、奥深い味わいが堪能できます。国内でも珍しい生麺を、牛すじなどのトッピングや、ライム、ハーブを入れて、自分好みの味にすることができるのが嬉しいポイントです。お昼は生春巻きなどとセット、夜は単品で注文ができ、シメに頼まれる方も多くいらっ

### 秋川牧園の鶏

山口市仁保にある秋川牧園では、食の安全や健康に配慮した鶏肉、卵、牛乳、野菜などを生産しています。鶏は、抗生物質や抗菌剤を使わない無投薬飼育と、光と風が入る開放型鶏舎の中でのびのびと育てられているのが特徴。



カウンター13席の  
シンプルな配置

異国情緒あふれる  
おしゃれな店内

café&pub kirikou キリク MAP F-2

☎ 水～土/昼 11:30～14:00 (L.O.13:30)、夜 18:00～23:00 (L.O.22:00)  
日 / 11:30～21:00  
🗓 月曜・火曜  
📍 山口市熊野町4-23 ラッキービル1F ☎ 083-902-2722  
👤 13席



☑ Facebook  
☑ Instagram

## 長州黒かしわの串焼き

もも串 380円/手羽先 370円/はつ串 350円/砂ずり 330円/  
ねぎま串 390円/ささみ串(梅じそ・わさび) 390円



美味しくてボリュームたっぷりの焼き鳥が味わえる「串蔵」。同店では、炭火でじっくり焼いた「長州黒かしわの串焼き」を提供しています。写真のように種類も豊富なため、お好みに合わせて地元の食材を堪能することができます。店主おまかせの串5種、小鉢、サラダ、焼きむすびまたはにゅうめんがセットになった、お得な「おまかせコース」もおすすめです。

### 長州黒かしわ

長門市・深川養鶏の最高品種。天然記念物「黒柏鶏」を元にした山口県産オリジナル地鶏で、適度な歯ごたえを残しながらも、柔らかくジューシーなのが特徴。噛むほど旨みを感じられます。



座敷は22席あります

カウンターは17席

串焼き専門店 串蔵 くしぞう MAP B-4

☎ 17:00～L.O.23:00  
🗓 なし  
📍 山口市今井町4-24 ☎ 083-920-1610  
👤 カウンター17席、座敷22席  
👤 10台



☑ ウェブサイト  
☑ Facebook  
☑ Instagram



ちょうもんきょう  
**長門峡** 純米吟醸生原酒  
(萩市 岡崎酒造場)  
970円

×  
**桜肉生ハムと  
モッツアレラのカプレーゼ**  
920円



山口では珍しい馬肉料理専門店「ゆい」。専門店ならではの鮮度と味がウリです。同店が提供する「桜肉生ハムとモッツアレラのカプレーゼ」は、馬肉の生ハムを、トマト・バジル・モッツアレラチーズと共に、一口で味わうことができる一品です。オリーブオイル・塩コショウというシンプルな味付けと馬肉の食感、山口の地酒「長門峡」の程よい味の膨らみとよく合います。

### 長門峡

長門峡は、萩市川上にある岡崎酒造場の代表銘柄。水質に恵まれ、米の旨みを最大に引き出した飲み飽きないお酒が特徴の蔵元です。その中でも純米吟醸生原酒は、程よい味の膨らみとスッキリとした後口が楽しめます。



ゆいのあるテーブル席



カウンターは8席

### 本格馬肉料理 ゆい MAP D-3

- 🕒 18:00~23:00 (L.O.22:30)
- 📅 日曜(月曜が祝日の場合は営業、月曜定休) ※連休の場合は、最終日が定休
- 📍 山口市湯田温泉1丁目7-18 広沢ビル1F
- ☎ 083-923-6672
- 👤 カウンター8席、テーブル12席



- 🌐 ウェブサイト
- 📘 Facebook
- 🐦 Twitter
- 📷 Instagram

### 五橋でつけた若鶏の唐揚げ

550円



「誰でも気軽に立ち寄れるバー」がコンセプトのダイニングバー「FeeHat」。同店のオススメは、人気No.1メニューの「五橋でつけた若鶏の唐揚げ」。山口の地酒・五橋に1日漬け込み、外はカリッと中はジューシーに仕上げています。

同店はオリジナルカクテルが豊富で、写真にあるのは、一番人気のカクテル「しつこい女」をはじめとする上位3種。その他300種類以上を取り揃えています。オリジナルのチーズケーキなど、手作りスイーツも好評です。

### 五橋

岩国市に酒蔵を構える酒井酒造の代表銘柄「五橋」。山口県の清流「錦川」の伏流軟水を使い、特有のソフトで香り高い酒質が特徴。発泡純米酒の「わね」シリーズも人気です。



テーブル席もあります



カウンターは6席

### ダイニングバー フィーハット Dining bar FeeHat MAP D-3

- 🕒 18:00~ラスト
- 📅 不定休
- 📍 山口市湯田温泉1丁目9-20 ☎ 083-902-6230
- 👤 26席~最大30席



- 🐦 Twitter
- 📷 Instagram
- 📞 LINE



あぶ つる  
**阿武の鶴**  
(阿武町 阿武の鶴酒造)  
[1合] 770円

× **フグのさつま揚げ**  
390円



山口の郷土料理や地酒を数多く取りそろえている「だんだん茶屋」。同店がオススメする山口の地酒は「阿武の鶴」。シンプルな旨みがあるフグのさつま揚げと、辛口に仕上げた阿武の鶴は相性が抜群です。磯の香りがする「あおさのもちもち揚げ」も併せてどうぞ。

### 阿武の鶴

阿武町の阿武の鶴酒造・6代目三好隆太郎氏の熱い思いで、2016年に約30年ぶりの復活を遂げた銘柄。「カラクチ」はスッキリした味わい。



掘りごたつ席もあります



席の間隔を空けています

だんだん茶屋 **MAP** D-3

- ☎ 17:00~24:00
- 📅 不定休
- 📍 山口市湯田温泉1丁目11-31
- ☎ 083-922-3904
- 👥 80席



Instagram

はらだ  
**原田 特別純米酒**  
(周南市 はつもみち)  
[150ml] 968円

× **土火土火の瓦そば**  
[1~2人前] 980円  
[3~4人前] 2,046円



個室が充実しているのが特徴で、落ち着いた雰囲気「土火土火」。同店がオススメする山口の地酒は「原田 特別純米酒」です。同店風にアレンジした山口の郷土料理「瓦そば」と合わせてどうぞ。米の旨味を感じるコクのある口当たりと、すっきりとした飲み口が、バリバリの茶そばと相性抜群です。秋市須佐で水揚げされるケンサキイカのブランド「須佐男命(みこと)いか」の姿造りもオススメ。

### 原田

周南市の街中にある酒蔵・はつもみちの代表銘柄が「原田」。1回の仕込みが約500リットルという超少量仕込みで、一本一本丁寧に造られています。移りゆく自然を表現した季節の酒を提案しています。



掘りごたつの個室



12名収容できる座敷

居酒屋 土火土火 山口湯田店 **MAP** F-2

- ☎ 17:30~23:00 (L.O.22:00)
- 📅 日曜(月曜が祝日の場合は営業、月曜定休)
- 📍 山口市熊野町5-7
- ☎ 083-920-3848
- 👥 テーブル8席、掘りごたつ6名席・32名席、座敷12名席×2室・46名席



Instagram  
Twitter



オリジナルカクテル  
「湯田の白狐」  
(萩市 八千代酒造の「八千代Bd-14」使用)  
630円



安田さんの  
ウイナー3種盛(S)  
1,190円



「カフェ オランチョ」は、カクテルをメインに約250種類のドリンクを提供しています。同店のオススメは、山口の地酒「八千代」に、ヨーグリート・カルピス・レモンを合わせた、甘酸っぱいオリジナルカクテル「湯田の白狐」。八千代は、日本酒度がマイナス14でやや甘口な「Bd-14」を使用しています。ウイナーは、本場ドイツで金賞を取るほどすべ腕のウイナー職人、安田さんのウイナーです。

### 八千代

萩市むつみにある八千代酒造の代表銘柄「八千代」。「八千代 Bd-14」は、その「八千代」の持ち味である、四段仕込みのまろやかな甘さを生かした純米酒となっています。控え目な香りですっきりとした優しい飲み心地です。



テーブルは6卓



1テーブル5名まで座れます

カフェ オランチョ  
Cafe Orancio MAP B-2

- ☎ 17:00~翌2:00 (金・土・祝前日は翌3:00まで)
- Ⓜ 不定休
- 〒 山口市湯田温泉4丁目1-7 湯田パーキング1F
- ☎ 083-923-7777
- 🍷 24席



- ホットペッパー
- Facebook
- Twitter
- Instagram

ごきょう  
五橋  
(岩国市 酒井酒造)  
[300ml] 1,045円



一週間熟成させた  
平政の塩焼き  
890円



四季に合わせた地元の食材や、県産のジビエ料理を提供している「やまぐちのうまいもん 極」。同店がオススメする山口の地酒は「五橋」。香り高く、繊細で柔らかい飲み口が特徴です。この地酒と合わせるのは、山口県産の魚を仕入れてすぐの新鮮な内に熟成させて作る「一週間熟成させた平政の塩焼き」。シンプルでいて、しっかりとした味わいが、「五橋」によく合います。

### 五橋

岩国市に酒蔵を構える酒井酒造の代表銘柄「五橋」。山口県の清流「錦川」の伏流軟水を使い、特有のソフトで香り高い酒質が特徴。発泡純米酒の「ねね」シリーズも人気です。



個室のようなテーブル席



席の間隔を空けています

やまぐちのうまいもん 極 MAP F-2

- ☎ 18:00~22:00
- Ⓜ 日曜・月曜 (祝日等により変更有り)
- 〒 山口市熊野町4-29 ☎ 083-922-3555
- 🍷 カウンター4席、テーブル5卓、座敷4卓



- ウェブサイト
- Instagram



とうようびじん いちばんまとい  
**東洋美人 壹番纏**

(萩市 澄川酒造場)

[1合] 1,800円



北海道郷土料理  
**ちゃんちゃん焼**

(銀鮭の味噌バターホイル焼き)

1,000円



心も体もほっとするような料理を味わえる「和食屋ごろん」。同店がオススメする山口の地酒は「東洋美人 壹番纏」。米の旨味と透明感のある酸が調和した、人気の日本酒です。

この地酒と合わせるのには「北海道郷土料理 ちゃんちゃん焼」。体に寄り添った、家庭の優しい味付けが、「東洋美人」の米の旨味とよく合います。毎日食べても飽きない「日替わりメニュー」や、小倉出身の店長が提供する「鰯のぬかだき」もオススメ。

**東洋美人**

萩市の澄川酒造場の代表銘柄「東洋美人」。お米の丸み、甘み、旨みを持ち、華やかでフルーティな香気を意識した酒造りをしています。純米大吟醸「壹番纏(いちばんまとい)」、大吟醸「地帆紅(じばんく)」などがあります。



アットホームな雰囲気店内



ほろよい通りの赤い看板が目印

**和食屋 ごろん** MAP C-3

☎ 昼 / 12:00~14:00 (L.O.13:30)、夜 / 18:30~23:00 (L.O.22:30)

📅 日曜・祝日(3連休の場合は日曜営業)

📍 山口市湯田温泉1丁目11-15

☎ 083-941-6892

👥 20席



☑ Facebook  
☑ Twitter  
☑ Instagram  
☑ YouTube

おおみね  
**Ohmine**

(美祿市 大嶺酒造)

[120cc] 550円



**お月見コロッケ**

990円



美味しい野菜と品ぞろえ豊富なお酒が楽しめる「はるさあ」。同店がオススメする山口の地酒は「Ohmine」。見た目も楽しめる、サクサクの「お月見コロッケ」と一緒にどうぞ。「Ohmine」の甘酸っぱさと力強いお米の風味が、コロッケの肉のジューシーさによく合います。

**Ohmine**

美祿市の大嶺酒造が造る「Ohmine」。日本酒の原料の米粒がデザインされた、斬新なボトルデザインが特徴的です。瓶にデザインされた米粒の数は、精米具合が表現されています。



テーブルは8席です



カウンターは6席

**はるさあ** MAP F-2

☎ 18:00~24:00 (L.O.23:00) 📅 日曜

📍 山口市湯田温泉3丁目1-12

☎ 083-966-0045

👥 カウンター6席、テーブル8席



☑ Facebook



だっさい  
**獺祭** 純米大吟醸45  
(岩国市 旭酒造)  
[90ml] 462円 / [120ml] 594円  
[180ml] 858円



**ももとむねの合盛り**

1,210円



厳選した薩摩地鶏を使った地鶏料理専門店。

同店がオススメする山口の地酒は「獺祭 純米大吟醸45」。お刺身感覚で食べられる地鶏のたたきをつまみながら、獺祭をどうぞ。

※東洋美人、貴、雁木など山口の地酒、揃ってます。

**獺祭**

岩国市周東町にある旭酒造の銘柄「獺祭」。純米大吟醸をメインにした品揃えで、香りがよくフルーティな味わいが特徴。米を45%まで磨いた「純米大吟醸45」、23%まで磨いた「磨き二割三分」などがあります。



1人でも過ごしやすいカウンター席



仕切りができる掘りこたつ席

酒と地鶏と肴と何か **薩摩ぢどり** MAP F-2

☎ 昼 / 11:30~14:00 (L.O.13:30)  
夜 / 18:00~24:00 (L.O.23:00)

Ⓜ 日曜・月曜

〒 山口市熊野町4-15 湯田温泉「佐々木外科」前 ☎ 083-934-0088

Ⓜ 1F/25席、2F/40席 (コロナ禍に対応し、半個室席完備)



☑ ウェブサイト  
☑ Facebook  
☑ Twitter  
☑ Instagram

なかしまや  
**中島屋** 純米無濾過生原酒  
(周南市 中島屋酒造場)  
[1合] 770円



**本マグロ脳天のお刺身**

990円



マグロを使ったメニューを多数取り揃える「六角」。

同店がオススメする山口の地酒は「中島屋 純米無濾過生原酒」。一口飲めば生原酒特有の爽やかな香りが広がります。この地酒と合わせるの、脂が溶ける、脳天(ハチノミ)のお刺身。木曜日入荷の週末限定メニューです。

※希少部位のため売り切れの場合有り

**中島屋**

周南市の中島屋酒造場の定番銘柄である「中島屋」の純米無濾過生原酒は、生原酒特有の爽やかな香りと、原酒ながら甘味を強く感じる事が特徴です。濃醇で線が太く、酸もしつかりあります。



小上がりの個室1部屋有り



L字のカウンター

ろっかく **六角** MAP D-3

☎ 18:00~ラスト Ⓜ 月曜

〒 山口市湯田温泉1丁目10-19 ☎ 083-924-5455

Ⓜ カウンター7席、座敷1部屋



おおみね  
**Ohmine**  
(美祢市 大嶺酒造)  
[100ml] 650円

× 天使エビ えびせん

[2尾] 450円



お好み焼きやステーキなどの鉄板料理が味わえる「ぜろ」。

同店オススメの山口の地酒は「Ohmine」。マスカットのような甘酸っぱさの中に、米の風味を感じられる一杯を、カップのまま提供しています。

この地酒と合わせるのには、鉄板でべちゃんこに漬けてバリバリに焼いた、「天使エビ えびせん」。見た目も楽しみながら、焼きたてを食べることができます。

### Ohmine

美祢市の大嶺酒造が造る「Ohmine」。日本酒の原料の米粒がデザインされた、斬新なボトルデザインが特徴的です。小さくてかわいらしい、飲み切りサイズのカップ酒(100ml)も人気です。



テーブルと掘りごたつ



カウンターは5席

### 鉄板焼ぜろ MAP C-3

- Ⓜ 18:00~24:00 (L.O.23:30) ㊄ 不定休
- ㊄ 山口市湯田温泉2丁目3-1
- ☎ 083-920-9011
- ㊄ カウンター5席、テーブル8~10席、掘りごたつ6席



Instagram

がんぎ  
**雁木**  
(岩国市 八百新酒造)  
759円

× 牛にうに添え

2,390円



お肉とウニがメインの居酒屋「お肉バル うに」。

同店がオススメする山口の地酒は「雁木」。やわらかな味わいの雁木には、熟成上州牛リブロースの美味しい部分だけを使用した「牛にうに添え」をどうぞ。

ウニと合わせるためだけに30日間熟成させたお肉は、サシがとろけ、大粒で濃厚なウニとのマリージュが楽しめる一品です。

### 雁木

岩国市にある八百新酒造の代表銘柄「雁木」。ラインナップは全て純米酒で、米そのものの可能性を引き出すシンプルな酒造りを行っています。「雁木 みずのわ」は軽やかですすいとお酒です。



テーブルは40席あります



カウンターは8席

### お肉バル うに MAP C-2

- Ⓜ 月~金・日・祝/17:00~24:00、土/11:00~24:00
- ㊄ 不定休
- ㊄ 山口市湯田温泉3丁目7-7-1 湯けむり横丁
- ☎ 083-923-1717
- ㊄ 72席 (カウンター8席、テーブル40席、テラス24席)



Instagram



# 山<sub>の</sub>地酒

sake of yamaguchi



**わかむすめ Bunbun**  
(山口市・新谷酒造)

女性社氏が新しいことへ挑戦するチャレンジシスターズで醸すシリーズ。毎回「サイン」性の高いラベルで、見た目も楽しませてくれます。



**わかむすめ**  
(山口市・新谷酒造)

山口県の一級河川、佐波川のそばにある新谷酒造の代表銘柄。和食や洋食に合う、飲みやすい日本酒になっています。



**鴻城乃誉**  
(山口市・山城屋酒造)

山口市の酒蔵・山城屋酒造が造る「鴻城乃誉」。山口の水や米にこだわり、2013年に約40年ぶりに復活した銘柄です。



**山頭火**  
(山口市・金光酒造)

酒好きで知られる山口県出身の俳人、種田山頭火の名前をとっています。柔らかくフルーティーな味わいを楽しめます。



**雁木**  
(岩国市・八百新酒造)

岩国市にある八百新酒造が造る地酒。しつかりとした味わいと、まるやかな口当たりを感じられるのが魅力です。



**五橋 five**  
(岩国市・酒井酒造)

季節に合わせて製造される「五橋 five」。ピンク・ブルー・オレンジ・グリーン・イエロー・レッドの6種類があり、ロゴカラーで酒質と季節感を表現しています。



**五橋**  
(岩国市・酒井酒造)

岩国市の酒井酒造の代表銘柄。清流・錦川の伏流軟水を仕込み水に使い、香り高くなり細かい酒質が特徴。



**金雀**  
(岩国市・堀江酒場)

岩国市錦町にある堀江酒場の代表銘柄「金雀」。江戸時代から続く老舗の造り酒屋で、伝統の技法と現代の技術を融合した酒造りをしています。



**村重**  
(岩国市・村重酒造)

村重シリーズは、料理の味を邪魔しない、すっきりとした辛口が特徴です。きりっとした味わいを楽しめることができます。



**金冠黒松**  
(岩国市・村重酒造)

岩国市・村重酒造の代表銘柄。手つくりの良さを生かした酒造りに専念。爽やかな酸味とキレのある味わいで、さまざまな料理に合う日本酒です。

# 山<sub>の</sub>地酒



sake of yamaguchi

三ヶ所の足湯とカフェ、展示コーナーがあり、山口の情報も随時発信中。美味しい利酒やスイーツを楽しみながら、旅のプランを練ってみませんか？

湯田温泉  
に来たら  
まずはここ



足湯につかりながら  
カフェメニューも  
楽しめます！

湯田温泉観光回遊拠点施設  
**狐の足湯**



## CAFE 旅

先のホッとするひと時はいかがですか？湯田温泉の狐のケーキピックがのった可愛いこぎつねソフト（500円）や、やまぐちの味を楽しむ。秋川牧園のたまご村プリン（450円）、外郎ニボカフェ（450円）の他、ドリンクは狐のラテ・中也ラテ（500円）が人気です。



## 利酒

- ・鴻城の誉・月夜の浜辺・村重
- ・長陽福娘・中島屋・東洋美人
- ・防長鶴・わかむすめ・宝船・山猿
- ・阿武乃鶴・雁木・貴・Ohmine
- ・金分銅・長門峡・獺祭・原田
- ・五橋・八千代 Room
- ・Zoro 山口（これのみ一杯 600円）

山口の気になる地酒を一杯から試せる利酒をご用意しています。1銘柄（1杯）は200円、3銘柄を組み合わせた利き酒セット（全6セット）なら500円です。（写真のソロ大吟醸プレミアムセットのみ1,000円となります）是非ここでお気に入りの地酒を見つけて下さい。







ちようもんきよう  
**長門峡**  
(萩市・岡崎酒造場)  
萩市川上にある岡崎酒造場の代表銘柄。水質に恵まれ、米の旨みを最大に引き出した、飲み飽きない良質なお酒を目指しています。



たからぶね  
**宝船**  
(萩市・中村酒造)  
萩市にある中村酒造の代表銘柄。大漁で帰った船を人々が祝う情景を想い、幸せや繁栄を願う気持ちを「宝船」という名前に込めています。



てんび  
**天美**  
(下関市・長州酒造)  
透き通った甘味と旨味を感じることが出来る「天美」。名前には、天の恵みによってできた美しい酒という意味が込められています。



もうりこう  
**毛利公**  
(周南市・山縣本店)  
周南市・山縣本店の代表銘柄「毛利公」。米そのものの旨味を大切に醸し、どしどしとした飲みごたえのある日本酒です。



はらだ  
**原田**  
(周南市・はつもみぢ)  
周南市の街中にある酒蔵「原田」。ほのかな吟醸香と軽快でやわらかい口当たりが特徴です。



たっさい  
**瀬祭**  
(岩国市・旭酒造)  
岩国市にある旭酒造が造る山口県を代表する銘柄。香りがよく、すっきりとしているので、飲みやすいのが特徴です。お土産にもぜひ。



ルーム  
**ROOM**  
(萩市・八千代酒造)  
南国を思わせる華やかな香りの中に、柔らかな上品な甘味が広がります。透明感のあるほど越しが特徴です。



やちろ  
**八千代 Bd-14**  
(萩市・八千代酒造)  
八千代の持ち味である四段仕込みのまろやかな甘さを生かした地酒。ロックがオススメ。レモンや炭酸で割ってもおいしく飲めます。



やちよ  
**八千代**  
(萩市・八千代酒造)  
萩市・むつみにある八千代酒造。代表銘柄「八千代」は、「君が代」の一節からとり、家系が未永く米えることを祈って名付けられています。



なかしま  
**中島屋**  
(周南市・中島屋酒造場)  
周南市の中島屋酒造場の定番銘柄。すっきりとした飲み口で飽きが来ない酒質のため、食中酒としてもオススメです。



ほうちゆうずる  
**防長鶴**  
(周南市・山縣本店)  
1875明治8年の創業当時の銘柄「防長鶴」を2019年に復刻。マスカットの上品な香りと、コクのある優しい味わいが特徴です。



つる  
**かほり鶴**  
(周南市・山縣本店)  
周南市八代のナベツルが飛来する田んぼで作られた米を使っていきます。華やかな香りと、深みのある味わいが特徴です。



とうようびじん じはんく  
**東洋美人 地帆紅**  
(萩市・澄川酒造場)  
山田錦を40%まで精米した大吟醸。フルーティーで優しき上品な味わいです。飲み飽きしない、透明感のある旨みを感じられます。



とうようびじん  
**東洋美人**  
(萩市・澄川酒造場)  
萩市・澄川酒造場の代表銘柄「稲をくぐり抜けた水でありたい」との想いで醸されています。上品な香りと透明感のある繊細な味わいが特徴です。



ちようようふくすめ  
**長陽福娘**  
(萩市・岩崎酒造)  
萩市の三角州内にある岩崎酒造の地酒。今でも昔ながらの酒造りをしています。一口飲めば、米の旨みが口の中に広がります。



きんぶんとう  
**金分銅**  
(下松市・金分銅酒造)  
下松市の金分銅酒造では、昔からの造り方を大切に、県内産の米と自社の深い井戸から出る花岡八幡宮の宮水を使用しています。



たつお  
**龍の尾**  
(周南市・男自慢酒造)  
周南市の男自慢酒造が2013年に立ち上げた新ブランド。小仕込みで丁寧に醸された「流麗」と「奥深さ」を併せ持つお酒です。



カネナカ  
(周南市・中島屋酒造場)  
伝統的な酒造りの技法を用いて醸した、中島屋酒造場の「カネナカ」。個性豊かな味わいと、旨味とふくらみのある酸味が特徴です。



みよし  
**三好**  
(阿武町・阿武の鶴酒造)  
家名の「三好」を冠する阿武の鶴酒造の新銘柄。3つの「二」と滴が大胆にレイアウトされたラベルデザインは、高く評価されています。



あぶつる  
**阿武の鶴**  
(阿武町・阿武の鶴酒造)  
阿武町の阿武の鶴酒造。6代目三好隆太郎氏の熱い思いで2016年に約30年ぶりの復活を遂げた「阿武の鶴」メイトイン阿武での日本酒造りが目標。



とうようびじん いちほんまとい  
**東洋美人 壱番纏**  
(萩市・澄川酒造場)  
東洋美人の最高峰「壱番纏」。山田錦を40%まで精製した純米大吟醸で、やや甘口で華やかな香りが特徴。朱色のラベルが印象的です。



おおみね  
**Ohmine**  
(美祿市・大嶺酒造)  
美祿市・大嶺酒造のOhmineは、県産山田錦を50%まで磨き上げ、弁天池の名水で仕込んだ純米酒。甘酸っぱさと力強いお米の風味が特徴。



やまざら  
**山猿**  
(山陽小野田市・永山酒造)  
山陽小野田市にある永山酒造の代表銘柄。食事と一緒に美味しく飲める酒質が特徴。



たか貴  
(宇部市・永山酒造場)  
宇部市・永山酒造場の代表銘柄。甘みと優しい米の味がしっとり感じられ、食す。飽きがこないため、食中酒としてもオススメ。



イソスバー  
**ISO'S BAR**

樽の中をイメージした空間で、開放感のあるお店です。洋食、お肉がメインのBAR飯が人気で1次会から2次会までさまざまな場面で楽しんでいます。お酒とお料理と大人の空間で素敵な時間をお過ごしください。

☎ 18:00~25:00 (L.O.24:00) ☎ 無休  
〒 山口市湯田温泉4丁目2-27  
☎ 083-921-4588 ☎ 40席  
🌐 http://isos.bar/  
MAP C-2



ピッツェリア ヴォルペ ビアンカ  
**Pizzeria VOLPE BIANCA**

2020年3月7日にオープンした「ヴォルペビアンカ」。イタリアから輸入した薪窯で焼くナポリ風のピザとチーズがウリです。イタリアビールやクラフトビールも取り扱っています。ランチタイムには、ピザとスープとサラダのセット(写真)がオススメです。

☎ 昼/11:00~14:00、夜/17:00~21:00  
☎ 不定休 〒 山口市湯田温泉2丁目2-15  
☎ 083-902-1594 ☎ テーブル4卓(カウンターもあり)  
MAP B-3



山口 POINT 山口の地酒は、Ohmine、中島屋、天美を用意しています。

**浪漫酒場 電気ブラン**

レトロ調の落ち着いた空間で、ゆっくりとした時間を過ごせるバー。旬のフルーツを贅沢に使った「季節のフルーツカクテル」(1,300円)がオススメ。お好きなフルーツを選ぶと、あなた好みのカクテルを作ってもらえます。ウイスキーも充実しています。

☎ 18:00~翌3:00 ☎ 日曜・月曜  
〒 山口市湯田温泉4丁目1-8 ガスト2F  
☎ 083-920-4353 ☎ カウンター11席、テーブル24席  
MAP B-2

山口 POINT 大島みかん、阿東りんごなど、地元のフルーツを使用したカクテルもあります。



いちまるに  
**鉄板酒場 壱〇式**

リーズナブルな鉄板居酒屋。ランチタイムには、「焼きそばカレー」(999円)、お好み焼き「広島風壱〇式スペシャル」(1,100円)、週替わりカレー(999円)、唐揚げ定食(950円)など、鉄板焼きを中心とした多彩なメニューを提供しています。

☎ 昼/11:30~14:00 (L.O.13:30) 夜/月~ホ 17:00~23:00 (L.O.22:30) 金~土 17:00~24:00 (L.O.23:30)  
☎ 日曜(月曜が祝日の場合は営業、月曜定休)  
〒 山口市湯田温泉6丁目2-18 ☎ 083-923-7102  
☎ 最大55席 ☎ 無料駐車場有り MAP B-1

山口 POINT 定食のごはんは、山口市小鯖のお米を使用しています。夜メニューはP10参照。



**炎屋 おんじ**

個室、半個室がメインの落ち着いた空間で鹿児島、佐賀などの厳選された九州産黒毛和牛がお手頃価格で楽しめるお店です。ジューシーなカルビやブリブリで旨味たっぷりなホルモンや丸腸を美味しい生ビールと共に是非どうぞ。

☎ 月~木/17:30~22:30 (L.O.21:30)  
金・土・祝前日/17:30~23:00 (L.O.22:00)  
☎ 日曜 〒 山口市湯田温泉1丁目7-27  
☎ 083-902-3329 ☎ 54席 MAP D-3

山口 POINT 鶏は長州どりを使用しています。貴、雁木、東洋美人などの地酒も飲めます。



**わらべ**

刺身・煮物・焼物・揚物をはじめとした、さまざまなメニューを取り揃えている「わらべ」。家に帰ってきたかのような落ち着いた雰囲気特徴。280円からメニューがあり、一人でも気兼ねなく入店できます。サッポロ生ビール、赤星、デュワーズも提供しています。

☎ 18:00~23:00 ☎ 日曜  
〒 山口市湯田温泉1丁目11-6 ☎ 083-920-8233  
☎ 25席(カウンター5席、テーブル12席、座敷6~8席)  
MAP D-3

山口 POINT 山口の食材で、ざるそば、お米、お魚、お肉あります。



**炭火ステーキ 炉舎**

絶妙な焼き加減の炭火焼きハンバーグと炭火焼きステーキが自慢の「炉舎」。「プレミアムハンバーグ」は、山口県秋吉高原牛と鹿野ファーム豚を使用しており、山口の味を楽しめるハンバーグです。ふっくらジューシーなハンバーグをご賞味あれ!

☎ 昼/11:30~14:30 (15:00クローズ)、夜/17:00~21:00 (21:30クローズ) ☎ 無休  
〒 山口市湯田温泉4丁目4-40  
☎ 083-901-1129 ☎ 54席  
MAP B-2

山口 POINT 「プレミアムハンバーグ」に山口県秋吉高原牛と鹿野ファーム豚使用。



ちろりあん  
**銚子庵 山口湯田店**

湯田の町で愛され30年!!  
ノスタルジックな懐かしい空間と音楽を味わいながら食べる旬の料理と山口の美味しい地酒は最高です!!  
山口をリーズナブルに楽しく味わうならココ!!

☎ 17:30~23:30 ☎ 月曜  
〒 山口市湯田温泉3丁目1-32  
☎ 083-922-3939 ☎ 110席  
MAP E-2

山口 POINT 名物ちゃんこ鍋、大人気とり唐揚げと山口の地酒でお楽しみください。







### 維新の食処 椿

山口県産の地魚や肉料理、お野菜と共に、山口県の地酒が豊富に揃っております。ご当地グルメなど、山口の味をお楽しみください。

- ☉月～木 / 17:30～23:00 (L.O.22:30)
- 金・土・祝前日 / 17:30～24:00 (L.O.23:30)
- ☎日曜 ☎山口市湯田温泉4丁目1-32 ☎083-902-2282
- ☎カウンター9席、テーブル30席、個室6席 MAP C-2

**山口 POINT** 長陽福娘や長門峡などの地酒を手頃な価格で飲むことができます。



### 旬彩 まさらっぷ

品ぞろえ豊富な銘酒と共に、魚や野菜など旬の食材を活かした料理をお楽しみ下さい。用途に合わせて、カウンターやテーブル席、座敷などをご利用いただけます。楽しい湯田温泉の思い出となりますように！

- ☉昼 / 11:30～15:00 (L.O.13:30)、夜 / 17:00～23:00 (L.O.22:00)
- ☎日曜 ☎山口市湯田温泉2丁目1-1
- ☎083-928-5775 ☎80席 MAP C-3

**山口 POINT** 山口の地酒は「瀬祭」「金雀」「東洋美人」「Ohmine」「毛利公」をご用意しています。



### トラットリア・ガンベロ ロッソ

地元の食材や全国から厳選した食材を使用した本格イタリアンとナチュラルワインを味わうことができるイタリア料理店。味、香り、見た目にも趣向を凝らした料理が堪能でき、お店の料理に合わせた10種類以上のナチュラルワインも楽しめます。

- ☉昼 / 11:30～14:00
- 夜 / 18:00～23:00 (L.O.22:00)
- ☎不定休 (電話かインスタグラムで確認)
- ☎山口市湯田温泉5丁目4-15 ☎083-981-5353
- ☎カウンター4席、テーブル12席 MAP C-1

**山口 POINT** 山口県の旬魚を使ったアクアパッツァなどを提供しています。P8参照。



Instagram



### 炭火居酒屋 D'rise

落ち着いた雰囲気のおしゃれな店内で、七輪焼が楽しめます。素材にこだわった炭火焼メニューのほかにも、宮崎地鶏のタタキや馬刺しなど、豊富な一品料理も人気。少人数様向けの個室もあるので気兼ねなくゆったり過ごせます。

- ☉18:00～24:00 ☎火曜日(不定休日あり)
- ☎山口市泉都町9-15
- ☎083-923-0715 ☎120席
- MAP F-3

**山口 POINT** 山口の地酒を取りそろえています。(瀬祭、五橋等)