

萩

SELECTION

萩沖・旬の地魚

グルメガイド



春の魚

ま 真ふぐ

すべてが天然物で、その味はフグの王様「トラフグ」よりも美味しいとの声があるほど。刺身・鍋・唐揚げどれをとっても一流の味が楽しめるとの評判にもかかわらず、価格はトラフグの半分以下でとてもお手頃。漁期は2月下旬から4月中旬。萩の新名物として売り出し中です。



いさき

毎年5月、萩の町が夏みかんの花の香りに包まれる頃、萩沖ではイサキが旬を迎えます。萩産のイサキは大型で丸々と肥えているのが特長。脂の乗りも最高で、刺身、煮付け、焼物いずれでもその実力を味わっていただけます。



瀬つきあじ

萩産ブランド魚の筆頭格。萩沖の岩礁帯に住み着き、豊かなエサに恵まれるため、丸々とよく肥えて脂の乗りが良いのが特長。旬は5月～8月、100gサイズ（23cm前後）が脂の乗りが良く食べ頃です。



けんさきいか

別名「イカの女王」、柔らかく肉厚で甘みがあり、刺身、煮付け、天ぷら、いずれも超一級品。特に新鮮な活きイカはコリコリした食感と甘味があり実においしく、産地でしか味わえない逸品です。



あかうに

萩沖はウニのエサとなる品質の良い海藻類が豊富で、日本有数のウニの産地。特に春から夏にかけてのアカウニは、濃厚な味と甘みが特長。アカウニを惜しげも無く丼に盛った「生ウニ丼」は萩名物の横綱級です。



秋 の 魚

あまだい

都市部では「超」が付く高級魚。萩産のアマダイは漁場が近いため、鮮度が良く、地元では刺身で食べることができます。名前のとおりほんのり甘い身が特長。その他焼物や煮物など、多彩な料理でその可憐な味をお楽しみください。



金太郎

「ヒメジ」の地方名で、全国有数の漁獲量を誇る萩では昔から親しまれてきた魚です。甘味のあるほっこりした身は、大型の白身魚にも勝る味わい。酢締め、昆布締めなどの握り寿司は、様々な味を楽しむことができる逸品です。



よこわ

本マグロ（クロマグロ）の若魚のこと。若魚といえども王者本マグロの子供、脂も乗って腹身のトロの部分は格別の味。刺身、握り寿司はもちろん、タレに漬け込んだ漬け丼も美味です。



のどぐろ

「アカムツ」の地方名で、口から喉にかけての内側が黒いため萩をはじめ山陰地方ではノドグロと呼ばれています。脂の乗った白身は絶品で「白身のトロ」とも呼ばれています。煮付けや一夜干しなどは、身がふっくらしていて美味です。



おすすめ
料理つき

萩沖・旬の地魚 **グルメガイド**

萩漁港に水揚げされる地物魚介類は約250種。
萩ブランド5魚種をはじめ、四季折々の旬の地魚
を味わって頂ける全42店をご紹介します。

注意事項

- 特定魚種をご希望される場合は事前にお問い合わせください。
- 料理写真は一例です。時期によっては内容の異なる場合もございます。
- 荒天等によりご用意できない場合もございますので、事前の予約がおすすめです。
(ご予約の際は「グルメガイドを見た」とおっしゃって頂けると幸いです。)

Contents

- 萩の四季の地魚 …………… P01~04
- グルメスポット
 - 料亭・割烹料理 …………… P06~08
 - 和食
(定食・すし・そば・うどん等) … P09~16
 - 居酒屋 …………… P16~19
 - 洋食 …………… P20
 - 旅館・ホテル …………… P20~26
- 旬の地魚提供店MAP … P27~30



① あじろ



- 🕒 11:30~14:00 / 17:00~21:00
- 🏠 萩市南片河町67
- 📅 水曜日
- 🌐 <http://www.ajiro.net/>

一味真御膳 (刺身うに丼付)

¥3,900

料理期間12月24日~10月30日

時の総理大臣・小泉純一郎氏が来店の際に食された、「うに丼」を主体にした料理です。

店舗紹介

美しさと上品な味わいが人気の割烹。毎日萩魚市場でその日揚げた一番の魚を競り落とし、魚料理の真髄を目指した内容で提供しています。



TEL.0838-22-0010

② 末益



- 🕒 17:00~22:00
- 🏠 萩市下五間町38
- 📅 日曜日

あら炊き

(コース料金) ¥3,500~

その時期の旬の地魚を使用。味わうほどに旨みが口いっぱい広がります。

店舗紹介

地元萩市民の会食や宴席で人気の食事処。萩の地魚を中心に、四季折々の「海の幸山の幸」のおまかせコース料理3,500円からと、お手頃価格で楽しめます。(要予約)



TEL.0838-22-1778

- 🕒 営業時間 (LOはラストオーダーの略)
- 🏠 所在地
- 📅 定休日
- ✉ E-mailアドレス
- 🏠 ホームページ

③ 萩の御厨 高大



- 🕒 10:00~21:00 (食事)
- 📍 萩市唐樋町80
- 🏠 なし
- 🌐 <http://www.takadai.co.jp/>

萩・高大海鮮丼

¥1,500

旬の地魚をはじめ、萩の食材にひと手間かけた、とても美味しい料亭ならではの一品です。

店舗紹介

創業明治11年の料亭が母体。料理は萩の御厨として日本料理、フランス料理を提供しています。小さいながらも庭もあり、風情が味わえます。



TEL.0838-22-0065

④ 割烹 千代



- 🕒 11:30~14:00/
17:00~22:00 (LO21:00)
- 📍 萩市今古萩20-4
- 🏠 日曜日の夜、月曜日
- 📧 kappou@chiyo.in
- 🌐 <http://www.chiyo.in>

板長おまかせコース

¥3,150~

その日一番のおすすめ品がいろいろ楽しめる割烹千代一押しのコース料理です。

店舗紹介

創業昭和41年の萩で最も古い割烹料理屋。地元魚介類を中心に素材を活かした料理を提供。三代目板長の創作と食が萩魚の美味しさをいっそう引きたてます。



TEL.0838-22-1128

⑤ 萩心海



- 🕒 11:00~14:00 / 17:00~21:00
- 🏠 萩市土原370-71
- 📅 年末年始

活いか

¥2,520~

活イカの為、大きさに大小があり、値段にも少し幅が生じます。

店舗紹介

店内に県内随一の50t生簀を完備。常時萩沖の活魚、ケンサキイカが泳いでいます。生簀からすくって食す活魚、活イカは絶品です。



TEL.0838-26-1221

⑥ 萩パール



- 🕒 11:00~19:00
(予約の場合21:00まで)
- 🏠 萩市椿東5589-1
- 📅 不定休

アマダイのお造り

(コース料金) ¥2,100~

アマダイは鮮度が落ちるのが早いので、新鮮なものでないとできない逸品。上品な味わいと食感をお楽しみいただけます。

店舗紹介

海の上に建つ食事処。萩で獲れた新鮮な魚介類が良心的な価格で提供され、地元でも人気です。



TEL.0838-25-0236

7 季節料理 いすず



- 🕒 11:00~14:00/17:00~23:00
- 📍 萩市今古萩8-1
- 📅 不定休

うに丼定食 ¥3,675

ヒラマサ、イカ、タコなどの刺身を盛り合わせた丼。贅沢にウニ一皿（地物生ウニ）、小鉢（二品）、みそ汁。たっぷりと豪快な定食です。

店舗紹介

萩沖で獲れた新鮮な地魚をたっぷり味わえる店。豪快で活きが良く、ボリュームのある漁師料理を低価格で楽しむことができます。板長おまかせコース（夜：3,150円）も人気です。



TEL.0838-22-5196

8 いそ萬



- 🕒 11:30~14:30
- 📍 萩市椿東越ヶ浜4区（明神池前）
- 📅 不定休

磯定食（松）

¥1,575

ウニ、サザエを焼き込んだご飯をはじめ萩の魚介類をふんだんに盛り込んだ御膳です。

店舗紹介

笠山のふもとと天然記念物明神池を眺めながらの昼食が人気。四季折々の海と山の幸、萩ならではの素材を使った料理はすべておすすめです。



TEL.0838-26-6420

9 風穴の店



- 🕒 11:00~16:00
- 📍 萩市椿東1189-740
- 📅 水曜日（7~8月は無休）

風穴定食

¥1,500

萩産マフグのタタキ、フク唐揚、いとこ煮、嫁の皿炊込み御飯、貝の味噌汁、小鉢。

店舗紹介

明神池の奥にある静かで隠れ家的な場所。風穴定食1,500円、肉うどん・サザエ壺焼・イカ姿焼は各500円で提供しています。是非お立ち寄り下さい。



TEL.0838-25-5008

10 味一番 小倉



- 🕒 18:00~22:00（昼は予約のみ）
- 📍 萩市吉田町60
- 📅 不定休

大将のおまかせ

¥3,150~

刺身、焼皿、煮物、替鉢ほか全8~9品の料理。良心価格で本格和食コースが楽しめます。

店舗紹介

大将のおまかせ料理が人気の和食処。名物の鮑の羹やサザエの味噌焼きなど、他では味わえない美味に県内外から通うファンも多くなります。海老そうめん、イカそうめんも珍味です。



TEL.0838-22-5886

📧 E-mailアドレス 🏠 ホームページ

和食（定食・すし・そば・うどん等）

11 すし喜



- 🕒 11:30~14:00 (LO13:30)
17:00~22:00 (LO21:30)
- 📍 萩市東田町146
- 📅 水曜日

上にぎり (1人前)
¥2,200

四季折々の旬の地魚を使用。昼は特にサービスで多めに握って提供しています。

店舗紹介

活きの良い、新鮮な日本海の海の幸を使った刺身や寿司をリーズナブルに提供。20名程度の個室もあり、団体の方も便利。



TEL.0838-22-0745

12 だいにんぐ まめた



- 🕒 11:00~14:00 / 17:30~22:00
- 📍 萩市椿東3000-5
- 📅 不定休
- 📧 mameta@diningmameta.jp

金太郎の造り
¥600

萩ブランドの金太郎。見た目はもちろんそれ以上に“旨い”味を堪能して下さい。

店舗紹介

東萩駅前ホテルの2Fに位置し、地元萩ブランドの魚や野菜を主にした和食の店。オリジナル呉豆腐も人気メニューの1つです。リーズナブルな価格で大小宴会もOK!



TEL.0838-21-4689

13 丹吾亭

須佐・田万川エリア



🕒 11:00~14:00 / 17:00~20:00

📍 萩市大字下田万1232の1

📅 休 火曜日

特別刺身定食

¥1,380

カンパチ、カジキ、タコ、サザエ、イカ、アジなどその時期の旬の魚を使った刺身定食です。

店舗紹介

魚中心の料理です。朝、直接魚市場に仕入に行き、皆様方に新鮮なお魚を提供しております。又、宿泊もしております。



TEL.08387-2-0264

14 食堂兼観光売店 つばきの館



🕒 11:00~16:30

📍 萩市大字椿東越ヶ浜虎ヶ崎

📅 休 水曜日（繁忙期はなし）
年末年始

つばき定食

¥1,500

萩のブランド「アマダイ」の煮付けに、さざえ飯、地元のヒジキ、コーヒーゼリーを。

店舗紹介

25,000本のやぶ椿群生林の入口に立地。地元の魚の一番美味しい食べ方を知っている女性たちが料理しています。日本海の素晴らしいロケーションと美味な料理をどうぞ！！



TEL.0838-26-6446

✉ E-mailアドレス 🏠 ホームページ

和食（定食・すし・そば・うどん等）

15 どうらく



- 🕒 11:00~14:00
(お客様があれば時間外も対応)
- 📍 萩市椿東1189 (越ヶ浜4区)
- 📅 不定休

いか刺定食

¥1,700

新鮮な活イカをお刺身に。魚の煮つけなど日本海の海の幸を贅沢に味わえます。

店舗紹介

笠山の中腹にある懐かしい雰囲気の仕事処。漁師直営の店なので、活いか(ケンサキイカ)の刺身や料理、旬の魚を低価格で召し上がって頂けます。



TEL.0838-22-2291

16 萩池々茶屋



- 🕒 11:00~17:00
(夜は要予約で対応可)
- 📍 萩市椿東6450-1 萩池々茶屋ビル2F
- 📅 火曜日 (火曜日が祝日の場合は翌日)
- ✉ support@chuosuisan.com
- 🌐 <http://www.ikeikechaya.com/>

池々御膳

¥2,000

漁船直送の魚貝を地元ならではのリーズナブルな価格で提供。直送のバイ貝のつぼ焼が美味。

店舗紹介

漁師直営の店。シェフは、萩の鮮魚を使用した和食だけでなく、萩魚で洋食も調理します。景色も観光名物の明神池を眺望でき、洗練された作りとなっています。



TEL.0838-21-7111

17 道の駅／萩しーまーと



- 🕒 11:00~18:30 (オーダーストップ)
- 📍 萩市椿東4160-61
- 📅 1月1日
※GWやお盆期間など繁忙期は対応できないことがあります
- ✉ fish@pop11.odn.ne.jp
- 🌐 <http://seamart.axis.or.jp>

TEL.0838-25-3452

勝手御膳

魚代+手数料
(手数料: 3品まで1人500円)

鮮魚市場で買った好きな魚を焼き、煮つけ、天ぷら、刺身などで楽しめる食材持込み方式です。

店舗紹介

魚市場の隣りにある道の駅。鮮魚売場で購入した魚介類を館内レストランに持ち込み、お好みの料理法で楽しめる「勝手御膳」が好評です。



18 萩八百鶴



- 🕒 11:00~21:00
- 📍 萩市椿東4218-1 (前小畑2区)
- 📅 不定休

TEL.0838-22-2215

特上にぎり寿司

¥2,300

ネタの大きさは普通の約1.5倍。一口でほおぼりきれないほどです。

店舗紹介

昭和56年創業。寿司ネタの大きさと種類の豊富さが自慢の店。地モノの魚や季節の珍味が味わえます。日によって出すネタが変わるので、希望の食材がある方は事前の予約がおすすめです。



✉ E-mailアドレス 🌐 ホームページ

19 寿司処 豊月



- 🕒 11:30~14:00 / 17:00~21:00
- 📍 萩市江向458
- 📅 水曜日

にぎり定食 (吸物付) ¥1,050

四季の旬の魚介を厳選しながらも、良心的な価格でご提供いたします。

店舗紹介

寿司ネタの新鮮さはもちろん、シャリとのバランスや見た目の美しさも絶妙。味にうるさいグルメな方も足しげく通う店として地元でも知られています。



TEL.0838-26-4649

20 庭園カフェ 畔亭



- 🕒 11:00~16:30
- 📍 萩市南片河町62
- 📅 木曜日、1月
- ✉ hotoritei@haginet.ne.jp
- 🌐 <http://www.hotoritei.com>

晋作好み 小萩弁当 ¥1,800

萩沖でとれた新鮮なお刺身、山口県産の豚肉の角煮、晋作の好きな梅の花の御飯です。

店舗紹介

本格的な枯山水の庭園に囲まれた、萩らしい落ちついた雰囲気のと風カフェ。どの部屋からも左右に庭園が眺められます。各種ランチや喫茶メニューも豊富です。



TEL.0838-22-1755

21 自然食 穂の花

須佐・田万川エリア



男命(みこと)定食

¥3,500

活いか姿造り、いかリング、季節の小鉢等。いかげそはお刺身や天ぷらでご提供いたします。

店舗紹介

須佐の赤米や地場野菜・旬魚を使用し、おいしさにこだわった自然食の店。最高の活かが食べられる町・須佐で、須佐男命いかをはじめとした日本海の海の幸が味わえます。

🕒 11:00~14:00

17:00~20:00

🏠 萩市大字須佐422-8

📅 水曜日午後、木曜日

🌐 <http://ww51.tiki.ne.jp/~honoka/>



TEL.08387-6-3865

和食 (定食・すし・そば・うどん等)

22 御食事処 こづち



活イカの刺身

¥1,000

注文を受けてから、水槽まで取りに行き調理する、身の透明な甘くて美味しいケンサキイカです。

店舗紹介

萩地物の魚介類を漁師から仕入れ、素材を活かした田舎らしい料理。四季折々の山の幸、海の幸を低価格でご用意しています。

🕒 18:00~26:00

🏠 萩市東田町18-4

📅 水曜日



TEL.0838-22-7956

📧 E-mailアドレス 🏠 ホームページ

居酒屋

23 海鮮食道 十八番



- 🕒 18:00~23:30 (LO23:00)
- 📍 萩市古萩町91-2
- 📅 日曜日

刺身盛合せ (3~4人前) ¥3,500

その日一番の旬の地魚を使った刺身の盛合せ6~8種。また、予算に応じてお造りします。

店舗紹介

鮮魚店直営で新鮮な地魚を使った漁師料理。刺身、煮付け、焼き物、フライなど魚中心の料理ほかドリンクメニューも豊富です。



TEL.0838-26-1162

24 居酒屋 大福村



- 🕒 17:00~24:00
- 📍 萩市下五間町2
- 📅 水曜日

のどぐろの煮付け ¥800~

柔らかくかつ脂の乗った白身の上品な味は地元はもちろん、観光客の方にも大人気です。

店舗紹介

漁業関係者も一押しする、地元で人気の居酒屋。付出しは一品300円。プレミアム焼酎もあり、厳選された地魚と郷土料理に舌鼓を打って下さい。事前の予約がおすすめです。



TEL.0838-22-2470

25 お食事処 はだの



- 🕒 17:00~23:00
- 🏠 萩市土原3区575-8
- 📅 水曜日

活イカの姿造り

店内の生簀に泳ぐ活きイカを調理。踊る活イカは絶品です。大きさを価格は変わります。

店舗紹介

萩沖の旬魚を中心とした食事処。リーズナブルで女性でも利用しやすい気軽さがあり、焼物・揚物・煮物などの一品メニューも豊富。



TEL.0838-26-2388

26 萩の酒と萩の肴 MARU



- 🕒 17:00~23:00
- 🏠 萩市吉田町78番地
- 📅 日曜日・祝日

刺身盛り合わせ(8点盛)

¥3,150

板ウニ1/2枚と萩の地魚のみを盛り合わせています。

店舗紹介

萩の厳選した魚介類はもちろん、地元で大切に育てられた肉や野菜の料理をおいしい萩の地酒を愛でながら、是非味わって下さい。



TEL.0838-26-5060

📧 E-mailアドレス 🏠 ホームページ

27 旬ダイニング 楽



- 🕒 18:00~23:00
- 📍 萩市東田町12ジョイフルポルタ1F
- 📅 不定休

萩産魚介のカルパッチョ ¥800

たっぷりの野菜と萩産の魚を手作りの夏みかンドレッシングとともに味わって下さい。

店舗紹介

旬の食材を自店独自のソースとアレンジで、美味しく味わえる店。美味しい食材には美味しいお酒を。プレミアム焼酎など50種類以上、品揃えています。



TEL.0838-26-0410

28 海鮮 竜門



- 🕒 11:00~14:30 / 17:30~22:00
- 📍 萩市土原376
- 📅 昼/月~金曜日、10~3月
夜/日~木曜日
- 🌐 <http://hagi-ryumon.com>

うに丼 (4月~9月末) ¥2,200

板一枚分の赤ウニを使用。日本海の荒波で育まれた、萩産ならではのコクと旨みを味わってください。

店舗紹介

店主自ら水揚げした魚介が並び、鮮度と安さが自慢の週末だけの店。昼(4~9月のみ)は丼もの、夜の居酒屋ではイカやアワビなどの炙り料理が人気です。



TEL.0838-26-9220

29 レストラン まつおか

須佐・田万川エリア



- 🕒 11:00~22:30
- 📍 萩市大字江崎1101番地
- 📅 月曜日（臨時休業有）
- ✉ info@r-matsuoka.com
- 🌐 <http://www.r-matsuoka.com>

- 昼のコース ¥2,400~
- 夜のコース ¥2,900~

その日獲れた刺身を提供。魚メインの場合は、鯛のハーブローストや白ワインを使ったクリームソースなど。

店舗紹介

箸で食べる、創作フレンチの店。地元萩の肉や魚を、ゆったりとした和み空間で召し上がっていただけます。個室もありますので、ご予約ください。



TEL.08387-2-1801

30 和のオーベルジュ 萩八景 雁嶋別荘



- 📍 萩市椿東3092
- 📅 なし
- ✉ info@hokumon.co.jp
- 🌐 <http://www.ganjima.com>

四季旬彩

(宿泊プラン)¥16,800

恵まれた日本海の旬の幸を中心とした季節の和会席をお楽しみ下さい。

店舗紹介

松本川河畔に建つ、16室の和風モダンな宿。江戸時代から夕景の名所として語られてきた情景を、お部屋のテラス、露天風呂からお楽しみいただけます。



TEL.0838-26-2882

- ✉ E-mailアドレス
- 🌐 ホームページ

31 好月旅館 須佐男命いか認定店 須佐・田万川エリア



- 🕒 お客様の希望時間に合わせます（食事）
- 📍 萩市須佐4980-42
- 📅 不定休
- ✉ kougetu@haginet.ne.jp
- 🌐 <http://kougetu.net/>

活きイカ会席
¥3,150

ケンサキイカの須佐男命いか会席。透きとおる新鮮活きイカは、超一級品です。事前の予約が必要です。

店舗紹介

活きイカ、アワビ、ウニなどをお出する、本物の活魚専門料亭旅館です。お庭を眺めながら、お座敷でごゆっくり活魚料理をお召し上がりください。



TEL.08387-6-2019

32 萩焼の宿 千春楽



- 📍 萩市内堀ヶ浜467-2
- 📅 なし
- ✉ info@senshunraku.jp
- 🌐 <http://senshunraku.jp>

ふぐしゃぶプラン
(宿泊プラン) ¥12,600~

萩ならではのフグ会席料理。ボリュームたっぷり、お好みでお刺身としてもご賞味いただけます。

店舗紹介

北長門国定公園内にあるお宿。城下町散策・観光・レジャーに最適の立地で、萩焼の風呂『長寿陶芸風呂』からは緑の松林・白い砂浜・日本海を望めます。



TEL.0838-22-0326

33 富田屋旅館



- 住 萩市橋本町61
- 休 なし
- ☎ tomitaya@haginet.ne.jp
- HP <http://www.haginet.ne.jp/users/tomitaya/>

女将お薦め地魚プラン (宿泊プラン) ¥10,500

女将がその日選んだ旬の地魚を使って料理。萩焼などの器に美しく盛られ、目でも楽しめます。

店舗紹介

橋本橋の畔にある明治20年創業の老舗旅館。郷土料理や新鮮な海の幸を使った自慢の料理でおもてなしいたします。



TEL.0838-22-0025

34 萩の宿 常茂恵



- 🕒 事前のご予約が必要です
- 住 萩市土原608-53
- 休 なし
- ☎ info@tomoehagi.jp
- HP <http://www.tomoehagi.jp>

旬の会席

¥9,450

萩近海の魚介類を中心に新鮮な海の幸、山の幸を使用した会席料理です。

店舗紹介

大正14年創業。城下町萩の歴史を静かに見つめてきた萩の迎賓館。美しい日本庭園とゆったりとした客室、心を込めたお料理で皆様をお迎えいたします。



TEL.0838-22-0150

- ☎ E-mailアドレス
- HP ホームページ

35 宵待ちの宿 萩一輪



- 🕒 事前のご予約が必要です
- 📍 萩市堀内菊ヶ浜482-2
- 🏠 不定休
- ✉ info@hagi-ichirin.co.jp
- 🌐 <http://www.hagi-ichirin.co.jp>

お刺身10種盛合せ会席 ¥7,350

アマダイ・ヒラマサ・マグロ・ヒラメ・マダイ・瀬付きアジ・ケンサキイカ・オコゼ等、十種盛合せ。
(時期によって内容が異なります)

店舗紹介

夕日百選にも選定されている白浜青松の菊ヶ浜に面した宿。露天風呂付の部屋もあり、自分だけの菊ヶ浜の景色を楽しみながら贅沢なひと時を過ごせます。



TEL.0838-25-7771

36 萩観光ホテル



- 🕒 11:00~14:00
- 事前のご予約(8名以上)が必要です
- 📍 萩市椿東1189-541
- 🏠 なし
- ✉ info@hagikan.com
- 🌐 <http://www.hagikan.com>

当館オリジナル舞椿会席 ¥4,200

新鮮な地魚を使った刺身など、味覚満載の会席です。椿の花が咲く12月~4月が特におすすめです。

店舗紹介

北長門海岸国定公園の一角、笠山の中腹にある景色が自慢の宿。萩湾を見下ろす展望ロビーからは四季折々の景観をお楽しみ頂けます。



TEL.0838-25-0211

37 萩グランドホテル天空



- 🕒 18:00~21:00
- 🏠 萩市古萩町25
- 📅 なし
- ✉ info@hagi-gh.com
- 🌐 <http://www.hagi-gh.com/>

TEL.0838-25-1211

長州ぶちうまっ バイキング ¥3,675

萩産食材を使った約50種のバイキング。萩の恵みをお楽しみ下さい。

店舗紹介

萩の街を一望できる宿。萩市の中心地にあり、観光地への交通も便利です。ホテルの気楽さと旅館の情緒を取り入れ、規模・サービスともに充実。魚介類中心の料理も好評です。



38 夕景の宿 海のゆりかご 萩小町



- 🕒 事前のご予約が必要です
- 🏠 萩市椿東越ヶ浜6509
- 📅 不定休
- ✉ info@hagi-komachi.jp
- 🌐 <http://www.hagi-komachi.jp>

TEL.0838-25-0121

旬彩☆海の幸和風会席 (食事) ¥6,300 (宿泊) ¥11,500~

魚介類を中心とした和風会席料理11品。

店舗紹介

国内でも珍しい海と続く天然大岩風呂や、日本海が一望できる露天風呂の宿。客室は40室オーシャンビュー。岩盤浴、カラオケ、キッズルーム、卓球、ビリヤードなど、娯楽施設も充実しています。



39 萩たなかホテル



- ④ 萩市椿東707-10
- ⑤ なし
- ⑥ <http://www.hagitanakahotel.jp/>

あわびのお造り 夕食のオプション

萩の漁師から直接仕入れ、新鮮な状態そのままに提供します。サザエのお造りもごさいます。

店舗紹介

美しい日本海に沈む大きな夕日が見える絶景宿。ホテルの前にはヨットハーバーが広がり、風光明媚な美しい景色に癒されます。



TEL.0838-25-0001

40 源泉の宿 萩本陣



- ④ 12:00~14:00/18:00~20:00 (食事)
※食事の場合は要予約
- ⑤ 萩市椿東385-8
- ⑥ なし
- ⑦ info@hagihonjin.co.jp
- ⑧ <http://www.hagihonjin.co.jp/>

ふく会席

(食事) ¥5,250
(宿泊) ¥12,600~

フグをメインに地元食材を中心とした会席料理でおもてなしいたします。

店舗紹介

14種類の浴槽からなる萩本陣温泉「湯の丸」。多彩な風呂で湯めぐりが楽しめます。食事は近海の魚介類を中心とした会席料理でおもてなしいたします。



TEL.0838-22-5252

41 萩城三の丸 北門屋敷



- 住 萩市堀内210-12
- 休 なし
- ✉ info@hokumon.co.jp
- HP <http://www.hokumon.co.jp>

磯の香り会席

(宿泊プラン)¥22,050～

旬な日本海の幸を愉しむ、海の会席プラン。萩の四季の味覚をご堪能下さい。

店舗紹介

白壁の町並み続く萩城三の丸。毛利屋敷跡に建つ和と洋の二つの趣きが一体となった個性派旅館。四季折々の花が咲くイングリッシュガーデンも人気です。



TEL.0838-22-7521

42 割烹旅館 仕出し 美志満屋

須佐・田万川エリア



- 🕒 お客様の希望時間に合わせます(食事)
- 住 萩市大字須佐浦中4766
- 休 12月29日～1月4日
- ✉ misimaya@eos.ocn.ne.jp

男命イカ定食

¥2,100～

活魚、活イカ提供の為に事前の予約が必要です。

店舗紹介

海の幸の盛合せや名物船盛磯料理をご堪能下さい。



TEL.08387-6-2055

- ✉ E-mailアドレス
- HP ホームページ

「旬の地魚提供店」MAP

市街地



- | | | |
|----------------|--------------|-------|
| 伝統的建造物群保存地区 | | 遊歩道 |
| 駐車場 | 郵便局 | 観光案内所 |
| 公衆トイレ | 病院 | 文化施設 |
| 車いす対応トイレ | ガソリンスタンド | 公共施設 |
| 観光案内板 | 信号機 | |
| 国道 | 有料駐車場 | |
| 県道 | ビジット・ジャパン案内所 | |
| 電気自動車用急速充電スポット | | |



鶴江台

笠山周辺
須佐・田万川
エリアへ

17 道の駅/萩しーまーと

旧山村家住宅

吉神社

旧山中家住宅

旧萩藩御船倉

60 雁嶋別荘

兵崎の町家

雁島橋

12 だいにんぐまめた

37 萩グランド
ホテル天空

34 常茂恵

28 竜門

23 十八番

22 こづち

27 楽

25 はだの

24 大福村

26 MARU

7 いすず

4 千代

10 小倉

3 高大

33 富田屋旅館

3 萩バスセンター

萩警察署

善福寺

中津江橋
桂太郎旧宅

旧湯川家屋敷

橋本橋

橋大橋

金谷神社

と歴史の展示館

至山口市

阿武川

262

64

191

262

262

262

262

262

262

262

262

262

262

262

東萩駅

松本川

郡司鑄造所
遺構広場

松本大橋

松陰大橋

JR山陰本線

維新ロード

松陰神社

松下村塾

吉田松陰幽囚ノ旧宅

吉田松陰歴史館

松陰神社宝物殿「至誠館」

伊藤博文旧宅

伊藤博文別邸

至津和野町

11

GS

GS

GS

GS

GS

GS

GS

GS

GS

GS

GS

GS

GS

GS

GS

GS

GS

GS

GS

GS

GS

- 料亭・割烹料理
- 和食
- 居酒屋
- 旅館・ホテル

笠山周辺

虎ヶ崎

14 つばきの館

笠山椿群生林
展望台・展示室

笠山
112m

15 どうらくー

36 萩観光ホテル

須佐・田万川エリア



所要時間

市街地

車

約10分

笠山周辺

車

約45分

須佐・田万川
エリア



「萩魚クラブ」会員募集

E-mailでの申込アドレス

fish@city.hagi.lg.jp

無料

ご提供頂いた個人情報につきましては、「萩の旬のお魚情報」の配信以外の目的には使用致しません。

萩セレクションマークについて



萩セレクションマークは、「山口県萩市沖の日本海で獲れた海の幸に授けた証」です。

萩の魚ブランド化推進協議会

【事務局：萩市農林水産部水産課】

〒758-0041 山口県萩市江向318-2 TEL:0838-25-4195

E-mail:fish@city.hagi.lg.jp

[専用HP]

http://www.city.hagi.lg.jp/portal/taberu/hagi_sakana/index.html

[萩の魚 週替わり情報]

<http://www.axis.or.jp/~seamart/contents/info%202008/index.html>