

**雁木 ひとつ火(144ml)**

生原酒を一度火入れして安定、和水(加水・割水)してアルコール度を下げて非常に飲みやすくした生貯蔵酒です。優しい飲み口のまさに絶品酒。(岩国・八百新酒造)

¥700(税込)



**山口**

オススメの  
地酒セレクション

地酒飲み比べて  
料理もすすむ。



**龍の尾 特別純米(144ml)**

酒造りに最も適した厳冬期に醸す“寒造り”を基本とし、糖類等を一切使わない昔ながらの製法を固守されており、飲み口はさらりとした喉ごしの中にまるやかな深みを感じる日本酒です。(男自慢酒造)

¥860(税込)

**東洋美人(144ml)**

2013年の豪雨により壊滅的な被害を受けつつも、「今お届けできる最高の東洋美人を」と、丹精込めて造られた日本酒。心こもったその味をじっくりと味わってください。(萩・澄川酒造場)

¥860(税込)



**貴 特別純米(144ml)**

米の旨味を大切にしながらも香りも良く若々しい味わいです。飲んだ後鼻から抜ける爽やかな香り、口の中に残る余韻は後を引きます。(宇部・永山本家酒造場)

¥730(税込)

- 前菜 / 縁高盛り 下関産色々
    - ・鯛の手毬寿司
    - ・垢田のトマト羹
    - ・うに豆腐
    - ・蒲鉾梅焼き
    - ・関門鯛のバター焼き
    - ・安岡葱の辛子酢味噌和え
    - ・辛子明太子のふく真砂和え
  - 御椀 / 自家製 河豚真丈 菊川素麺を添えて
  - 御造り / 南風泊市場から取り寄せた虎河豚刺し 萩産橙酢を使った自家製ポン酢にて
  - 御凌ぎ / 虎河豚寿司 安岡葱と一緒に
  - 替り鉢 / 懐かしの味 鯨陶板焼き
  - 焼物 / 北浦産栄螺のエスカルゴバター 特牛(こっとい)烏賊の素焼きと松笠焼きの二種盛り
  - 揚物 / 鯨竜田揚げと鮫鱈の唐揚げ
  - 蒸し物 / うに茶碗蒸し
  - 酢物 / 虎河豚の身皮サラダ 垢田のトマト釜仕立て
  - 御飯 / お好みの釜飯をお選びいただけます。 河豚釜飯・栄螺釜飯・うに釜飯
  - 香の物 / 自家製 漬物盛り合せ
  - 水菓子 / 季節のフルーツ盛り合せ 下関産を添えて
- 季節・仕入状況により内容が若干変わる場合がございます。



■写真のふく刺は2人前です。



下関満関善席

下関には、河豚、雲丹、烏賊、鮫鱈、垢田トマト、安岡葱など全国に誇れる食材や名産品がたくさんあります。これらを選びすぐったブランド力のあるフルコース料理、それが「下関満関善席」です。認定を受けた店舗でのみ味わえる究極の下関。掲載されている食材以外にも、普段は中々食べられないブランド食材がたくさん使われています。日常を忘れ、豪華で贅沢なひと時をお過ごしください。

下関の恵み  
フルコースで  
召し上がれ。

3日前  
要予約  
しも の せき まん かん ぜん せき  
**下関満関善席コース**

お1人様 [1泊2食料金]  
1部屋2名様でご利用の場合  
**¥21,060~** (税込)  
お食事のみ  
の場合  
**¥12,960** (税込)

**選べる釜飯**

- 河豚釜飯
- うに釜飯
- 栄螺釜飯の中から好きな釜飯をお選びください。



■ご予約は1名様で承ります。■1部屋のご利用人数や曜日・日にちによってご利用料金が異なります。  
※ご夕食時レストランをご利用のお客様は、ご飯・デザートバイキングをご利用いただけます。  
※ご昼食でもご利用頂けます。