

下関満関善席コース

絢爛豪華 下関の食材を
堪能できる



選べる釜飯



【うに釜飯】



【ふく釜飯】



【さざえ釜飯】

■前菜 / 鯛の手毬寿司

- 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
- ふく一味漬け

■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

- 替鉢 / 懐かしの味 鯨陶板焼き
- 焼物 / 北浦産米螺のエスカルゴバター

特牛(こつとい)鳥賊の素焼きと松笠焼きの二種盛り

■揚物 / 鯨竜田揚げと鰻鱈の唐揚げ

■蒸物 / 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。

【ふく釜飯】【さざえ釜飯】【うに釜飯】

■香の物 / 自家製漬物盛り合わせ

■果物 / 季節のフルーツ

要予約

3日前

お1人様 1泊2食料金

(1部屋2名様ご利用の場合)

¥21,450~ (税込) **お食事のみの場合** ¥13,200 (税込)

■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。

※ご予約は1名様より承ります。※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。

※料金は全て税込み表示となっております。

※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頂けます。

※ご昼食でもご利用頂けます。

花満開に乾杯!!



雁木とつ火(144ml) ¥710 (税込)

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



貴特別純米(144ml) ¥740 (税込)

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、口の中に余韻は後を引きまします。(宇部・永山本家酒造場)



龍の尾特別純米(144ml) ¥880 (税込)

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ろやかな深みを感じる日本酒です。(男自慢酒造)

東洋美人(144ml) ¥880 (税込)

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)

くじらの街、下関。

近代捕鯨発祥地である下関市は、戦前・戦後を通して、南水洋捕鯨の基地として鯨肉などの交易と鯨加工技術などの交流が行われる中継地となりました。これにより、多くの「もの」と「ひと」が行き交い、大きく賑わい栄え、「くじら」は下関市水産業の発展の一端を担う存在となったのです。しかし、1982年に国際捕鯨委員会(IWC)で商業捕鯨モラトリアムが採択され、1987年下関港に捕鯨船が帰港したのを最後に商業捕鯨が停止されていました。今年、2019年7月1日、およそ31年ぶりに商業捕鯨が再開しました。下関市では母船方式による捕鯨船団の出港式が盛大に行われまし



◆鯨竜田揚げ **1,000円** (税込)

◆鯨刺 <1人前> **1,610円** (税込)

た。感謝の気持ちを忘れずに、思い出の味くじらを是非一度ご堪能ください。

山口県では、「大きいものを食べると縁起が良い」とされていて、かつては1年の節目にあたる大晦日や旧暦のお正月「立春」に成長を願ってくじらを食べる風習がありました。大切な食文化を伝えていくため下関市内の公立の幼稚園・小学校・中学校で毎年、くじら給食が提供されています。