

山口県新ご当地グルメ

美酒 海鮮瓦焼き

山口県の魚介を瓦焼きスタイルで味わう、
山口県らしい創作料理。
山口県の地酒を蒸し焼きやタレに使い、魚介の
美味しさをさらに引き立てます。



色んなお店で
販売中

美酒海鮮瓦焼きが
食べられるお店はこちら

当店自慢の美酒海鮮瓦焼きはコレです！

写真貼付位置

メニュー名

メニューの説明

値段

(税込)

山口県新ご当地グルメ

美酒 海鮮瓦焼き

山口県の魚介を瓦焼きスタイルで味わう、
山口県らしい創作料理。

山口県の地酒を蒸し焼きやタレに使い、魚介の
美味しさをさらに引き立てます。



色んなお店で
販売中

美酒海鮮瓦焼きが
食べられるお店はこちら

当店自慢の美酒海鮮瓦焼きはコレです！



周防宝楽瓦割烹

季節により3～5種の魚介を盛り合
わせて瓦焼きに。アナゴやアワビは茹で、
サワラは湯引き、カキは下茹でするなど、
丁寧な仕込みで旨味を閉じ込める。

さらに地酒の風味を纏わせる煎り酒や、
奥深いコクがある酒粕味噌ダレをつけて、
魚介の本来の味わいを引き出す。

3,000円～
10,000円(時価)

(税込)