

山口県新ご当地グルメ

長州 海鮮まぶし

山口県の旬の魚介をご飯にのせたひつまぶし風のグルメ。

ひつまぶしにならない、まずはそのまま、次に薬味を入れて、最後は出汁茶漬けでいただきます。



色んなお店で
販売中

長州海鮮まぶしが
食べられるお店はこちら

当店自慢の長州海鮮まぶしはコレです！

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

長州 海鮮まぶし

山口県の旬の魚介をご飯にのせたひつまぶし風のグルメ。

ひつまぶしにならない、まずはそのまま、次に薬味を入れて、最後は出汁茶漬けでいただきます。



色んなお店で
販売中

長州海鮮まぶしが
食べられるお店はこちら

当店自慢の長州海鮮まぶしはコレです！



得々！！ 長州海鮮まぶし丼

店で人気の海鮮料理と天ぷらを組み合わせて考案された新メニュー。

丼には、金太郎（ヒメジ）の炙りやフグのタタキ、メサバ、ウニ、カンパチなど萩産を中心に約7種のネタがのる。天ぷらには山口県産のエビも。

3,300円

（税込）