

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

写真貼付位置

当店自慢の美酒海鮮瓦焼きはコレです！

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)