

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

写真貼付位置

当店自慢の長州海鮮まぶしはコレです！

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

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）