

山口県新ご当地グルメ

長州海鮮うにしゃぶ

ウニスープで山口県の魚介や野菜をしゃぶしゃぶする贅沢な一品。
具材にも生ウニがついていて、しゃぶしゃぶした魚介にウニをのせれば、
まさにウニ尽くし。



色んなお店で
販売中

長州海鮮うにしゃぶが
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うにしゃぶはコレです！

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

長州海鮮うにしゃぶ

ウニスープで山口県の魚介や野菜をしゃぶしゃぶする贅沢な一品。
具材にも生ウニがついていて、しゃぶしゃぶした魚介にウニをのせれば、
まさにウニ尽くし。



色んなお店で
販売中

長州海鮮うにしゃぶが
食べられるお店はこちら



当店自慢の長州海鮮うにしゃぶはコレです！

海の宝石がとろけ出す萩のうにしゃぶ

こっくりと濃厚なスープに、「長州の磯守」と茹でサザエを惜しげもなく
使うことで、ウニと磯の風味がアップ。萩産のマフグをくぐらせて、その
上に「長州の磯守」をのせて食べればまさにウニ尽くし。

35,500円～
54,500円

(税込)