

お勧め
2012

一味真御膳

(うに井、刺身付)

料金(税込) 3,900円

【萩の食材】うに、あじ、イカ、ヒラメなど魚は全て地魚使用

※ 旬の食材を扱うため、内容を変更する場合があります。

小泉元首相がお召し上がりになり命名された刺身盛り合わせ・あじろ特製のうに井『一味真御膳』。美味しいご飯、だし、うにを使用した料理人の作るうに井です。

あじろ

お店から皆様へ



萩でお店を開き30年。お料理は2,100円～15,000円までご用意しております。地元の方々から、大切なお客様とのお食事の時間に、ご利用いただいております。

あじろ 料理人 田中利隆さん

「あじろ」は、萩の美味しい食材を活かす料理の技術はもちろんのこと、上品な内装の部屋で、御膳や懐石料理を囲み、大切な方とのお食事を心ゆくまでお楽しみいただけます。

『一味真御膳』は、うに井、小鉢3品、刺身、茶碗蒸し、赤だし、漬物、デザート付。うに井は、うにと井汁の凝縮された旨みが口いっぱい広がります。

萩うまいもの特集 ～萩の食材を使用した旬の味～

あじろの萩メニュー

夏

メニュー	萩の食材	料金(税込)
一味真御膳	うに、あじ、イカ、ヒラメなど 魚は全て地魚使用	3,900円
天刺し御膳 (天ぷら、刺身付き)	あじ、イカ、ヒラメなど、魚は 全て地魚使用	2,625円
あじろ御膳 (刺身、野菜煮物、焼き魚または煮魚付き)	あじ、イカ、ヒラメなど、魚は 全て地魚使用	3,675円
あわびの柔らか煮ソースがけ (あわびステーキ御膳)	あわび	4,725円
あまだいの西京焼き御膳	あまだい	3,150円
うにめし	うに	1,050円～2,100円
茄子の刺身	たまげなす (または長茄子)	500円～
剣先いかの椀物	剣先いか、うに	1,050円～
本懐石料理 (要予約)	あじ、イカ、ヒラメなど、魚は 全て地魚使用	6,300円～



あわびステーキ御膳



茄子の刺身



剣先いかの椀物

※ 旬の食材を扱うため、内容を変更する場合があります。



あじろ

- 住所／萩市南片河67
- TEL／0838-22-0010
- 営業時間／11:30～14:00
17:00～21:00
- 店休日／水曜日
- アクセス／萩循環まあーるバス(西回り)
バス停「萩博物館前」より徒歩5分
- 駐車場／7台