

お勧め  
2012

# 割烹 千代

板長おまかせコース

料金（税込） 3,150円～

【萩の食材】 萩産天然魚

※ 旬の食材を扱うため、内容を変更する場合があります。

その日一番の板長のおすすめが楽しめる千代一押しのコースメニューです。萩の魚を味わうには最適です。

## お店から皆様へ



開業45年の萩で最も古い割烹料理店であり、地元食材を中心に創作的な料理にも力を入れております。

地元はもちろん、県内や県外からのお客様にもご支持をいただいております。

割烹 千代 河村 剛太郎さん

「割烹千代」は、旅先でゆったりと食事の時間を過ごすことのできるお店です。和風モダン造りの一枚板の檜のカウンターで、昼食などもお気軽にご利用いただけます。

夏は萩沖で獲れる新鮮で透きとおった活烏賊も大人気です。萩に美味しいお魚を食べに来られたお客様、ちょっとリッチにお食事を…というお客様にお勧めのお店です。

割烹 千代の萩メニュー

夏

メニュー	萩の食材	料金 (税込)
板長おまかせコース	萩産天然魚	3,150円～
うに海鮮丼 (小鉢・吸物・フルーツ付き)	萩産うに、萩産天然魚	3,675円
海鮮ちらし丼 (小鉢・吸物・フルーツ付き)	萩産天然魚 (鯛, イカ, 鰯, うに, 海老など)	2,625円
萩甘鯛の唐あげ	あまだい	1,575円
萩の活イカ刺身	けんさきいか	2,100円
幻のアカエビ	モロトゲアカエビ	1,050円
金太郎の炙り寿司	金太郎	1,050円
殻つき海水うに	あかうに	945円



※ 旬の食材を扱うため、内容を変更する場合があります。



割烹 千代

- 住所 / 萩市今古萩20-4
- TEL / 0838-22-1128
- 営業時間 / 11:30～14:00  
17:00～22:00
- 店休日 / 日曜(夜) / 月曜日 但し月曜日が祝日の場合、月曜(夜) / 火曜日
- アクセス / JR東萩駅より徒歩10分
- 駐車場 / 20台