



お勧め
2012

小萩膳 (デザート付)

料金 (税込) 1,000円

【萩の食材】

ヒラマサ、あじなど旬の萩魚

※ 旬の食材を扱うため、内容を変更する場合があります。

萩魚を本日のお勧めメニューとして、
手頃な価格でご提供します。

うまいもの処 萩っ子

お店から皆様へ



新鮮な地魚を手頃な
値段で提供していま
す。

うまいもの処 萩っ子 料理人 濱本 芳郎さん

地元客にも定番のお店。100種
類以上の豊富なメニューがお手
頃な料金で揃っています。

座席数は100席のうち座敷が60
席あるので、ゆっくりのんびり食
事ができ、昼食、夕食にと地元の常
連さんが訪れ、お昼と夕方の中休
みがないので安心してご利用いた
だけます。

萩うまいもの特集 ～萩の食材を使用した旬の味～

うまいもの処 萩っ子の萩メニュー

夏

メニュー	萩の食材	料金 (税込)
小萩膳 (デザート付)	萩魚刺身 ひらそ、あじなど	1,000円
刺身御膳	萩魚刺身 ひらそ、あじなど	1,360円
わんこずし	うに、さざえ、あわび	170円～540円
小さいわしの天ぷら	いわし	380円
萩っ子おすすめ刺身盛合せ	いか、あじなど旬の萩魚	980円

(刺身盛合せは、当日とれた新鮮な魚を使用し、ご予算に応じておつくりいたします。)



萩っ子おすすめ刺身盛合せ



わんこずし



刺身御膳

※ 旬の食材を扱うため、内容を変更する場合があります。



うまいもの処 萩っ子

- 住所 / 萩市唐樋町69-22
- TEL / 0838-26-0555
- 営業時間 / 11:00～22:00
- 店休日 / 月曜日
(※月曜日が祝日の場合は営業)
- アクセス / 萩バスセンターより徒歩5分
- 駐車場 / 20台