



お勧め

2012

ちゃんぽンデラックス

料金 (税込) 750円

【菘の食材】天ぷら、野菜各種
(キャベツ、玉ねぎ、にんじん、ねぎ)

炒めた菘野菜と海の幸がふんだんに盛り込まれた、はた満のちゃんぽンデラックス。スープはとんこつ100%。豚肉、海鮮、野菜の旨みが浸み込み、深いコクにあっさりとした後味です。麺は細くコシがあり、スープによく絡む蒸し麺。驚く食感とともに、食欲増す濃厚な味のこだわりちゃんぽンです。

はた満

お店から皆様へ



野菜を炒める脂も菘の食材から抽出したものを使用していて、その旨みと特性が凝縮され、でき上がるちゃんぽンです。とんこつスープによく絡む、戸畑から仕入れる蒸し麺を使用しています。昭和をコンセプトにした店内で、落ち着いてお食事を楽しんでください。

はた満 オーナー 畠中氏

「はた満」のちゃんぽンお勧めの食べ方は、まず半分食べたところで紅ショウガを加えます。するとまた一段と締まった味に。更に麺と野菜を食べた後のスープでねこまんま。一杯のちゃんぽンで三段階の味が楽しめます。

菘市吉部の米「秋まつり」を使用した中華丼も人気です。

萩うまいもの特集 ～萩の食材を使用した旬の味～

はた満の萩メニュー

夏

メニュー	萩の食材	料金 (税込)
ちゃんぽんデラックス	天ぷら、野菜各種	750円
ちゃんぽん	天ぷら、野菜各種	650円
中華丼	野菜各種、米 (秋まつり)	800円
ライス	米 (秋まつり)	150円



はた満

- 住所／萩市土原522-1
- TEL／ 0838-26-5151
- 営業時間／ 11:00～14:00
17:00～20:00
- 店休日／ 火曜日
- アクセス／萩バスセンターより徒歩8分
- 駐車場／ あり