



お勧め

2012

菘・高大 海鮮丼

料金 (税込) 1,500円

【菘の食材】

旬の地魚 (イカ、アジ、タイなど)

※ 旬の食材を扱うため、内容を変更する場合があります。

お魚好きにはたまらない刺身の大盛り！脂がのったお魚は酢飯と相性がよく、ボリュームたっぷり。旬の野菜はしっかり下ごしらえがしてあり、ひと手間かけられていてとても美味しい、料亭ならではの一品です。

菘の御厨

高 大

お店から皆様へ



菘バスセンター前にある食事処です。和洋のメニューをご用意しています。

また観光案内所も併設しておりますので、お気軽にお立ち寄りください。

菘の御厨 高 大 料理人 増野 正啓さん

「菘の御厨 高大」は、料亭として約100年の歴史を持つ料理自慢の宿。創業以来かわらない「菘の味」にこだわった料理をお召し上がりいただけます。宿の隣に併設されたレストランでも、和食、洋食はもちろん、デザートにいたるまで、地元食材にこだわったメニューを提供。お気軽に利用できるランチメニューから、会席料理、フランス料理まで、様々なシーンに合わせ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～

萩の御厨 高大の萩メニュー

夏

メニュー	萩の食材	料金 (税込)
萩・高大 海鮮丼	旬の地魚 (イカ、アジ、タイなど)	1,500円
高大ランチ (スープ、料理2皿、サラダ、ライス、ドリンク)	旬の地魚 (スズキなど)、 野菜、	1,000円
和洋ランチ (スープ、刺身、魚料理、肉料理、ドリンク)	旬の地魚 (イカ、アジ、タイ、スズキなど)、野菜	2,000円
会席料理 (要予約)	旬の地魚 (イカ、アジ、タイ、スズキなど)、野菜	3,000円～6,000円
フランス料理 (要予約)	旬の地魚 (イカ、アジ、タイ、スズキなど)、野菜	3,000円～6,000円



※ 旬の食材を扱うため、内容を変更する場合があります。



萩の御厨 高大

- 住所／萩市唐樋町80
- TEL／ 0838-22-0065
- 営業時間／ (レストラン)10:00～21:00
- 店休日／ なし
- アクセス／ 萩バスセンター前
- 駐車場／ 20台、大型1台