

お勧め
2012

ランチ限定旬のあいのり丼
(井ぶり・小鉢・茶碗蒸し・吸物)

料金(税込) 1,300円

【萩の食材】

イカ、うに、金太郎

※ 旬の食材を扱うため、内容を変更する場合があります。

旬を迎えたイカとうにと萩ブランド金太郎をコラボさせました。地元の食材を盛り込んだ萩自慢の海の味をお手頃価格で刺身で！天ぷら！で、お召し上がりください。ランチタイムだけの限定メニューです。

だいにんぐまめた

お店から皆様へ



萩の土地で味わう料理なので、新鮮で美味しい萩の食材を手ごろなお値段で観光客の皆様へ召し上がっていただきたいです。

だいにんぐまめた 料理長 豆田 智弘さん

「だいにんぐまめた」は萩産の地魚、地元の野菜をふんだんに使用し、彩りも鮮やかなお料理がいただけるお店です。お手頃価格のランチも人気。東萩駅そばにあり、アクセスも便利です。

萩うまいもの特集 ～萩の食材を使用した旬の味～

だいにんぐまめたの萩メニュー

夏

メニュー	萩の食材	料金(税込)
ランチ限定旬のあいのり丼	イカ、ウニ、金太郎	1,300円
ランチ限定まめた御膳	アジ、金太郎、いか、あごなど旬の萩魚	1,500円
ランチ限定にぎり天ぷら膳	アジ、金太郎、いか、あごなど旬の萩魚	1,300円
ランチ限定ステーキ膳(刺身付)	アジ、金太郎、いか、あごなど旬の萩魚	1,300円
ランチ限定海鮮丼	アジ、金太郎、いか、あごなど旬の萩魚	1,000円
ランチ限定鯛かぶと煮膳 (ちょっと刺身付)	タイ	900円
呉豆腐セット	豆乳	650円
呉サラダ	豆乳	700円
金太郎刺身	金太郎	600円
金太郎にぎり	金太郎	600円



※ 旬の食材を扱うため、内容を変更する場合があります。



だいにんぐまめた

- ・ 住所／萩市椿東(JR東萩駅前)
萩ロイヤルインテリジェントホテル内
- ・ TEL／ 0838-21-4689
- ・ 営業時間／11:00～14:00
17:30～22:30ぐらい
- ・ 店休日／不定休
- ・ アクセス／JR東萩駅より徒歩1分
- ・ 駐車場／萩ロイヤルインテリジェントホテル駐車場兼
100台