



お勧め
2012

魚介のカルパッチョ
(野菜たっぷりで)

料金(税込) 800円

【萩の食材】 萩魚、萩野菜

※ 旬の食材を扱うため、内容を変更する場合があります。

萩産の野菜の上に新鮮な萩魚の刺身が並ぶカルパッチョ。刺身は身も厚く、旬の萩魚の美味しさをしっかりと味わっていただけます。さっぱりした自家製夏みかンドレッシングが効いていて、魚が苦手な方でも喜んで食べていただけるという、萩の魚、野菜ともに本来のよさがわかるカルパッチョです。

旬ダイニング 楽

お店から皆様へ



小さなお店ですので、お客様にはいつもご迷惑をおかけして申し訳ありません。手作りをモットーに美味しい料理とお酒を用意してご来店をお待ちしております。

「楽」は女性のお客様も多い、萩の食とお酒を楽しむことのできるお店です。旬の食材の美味しい時期を楽しむメニューがそろっています。人気の定番メニュー『タイカレーとスティックパン(750円)』もお勧め。

萩うまいもの特集 ～萩の食材を使用した旬の味～

旬ダイニング 楽の萩メニュー

夏

メニュー	萩の食材	料金 (税込)
魚介のカルパッチョ (野菜たっぷり)	萩魚、萩野菜	800円
萩産トマトの冷麺	トマト	950円
たまげなすのミートグラタン	たまげなす	850円
サツマイモスティック	さつまいも (萩市相島産)	
すっぱい夏みかんサワー	夏みかん	470円
甘い夏みかんサワー	夏みかん	470円



萩産トマトの冷麺



たまげなすのミートグラタン



夏みかんサワー

サツマイモスティック

※ 旬の食材を扱うため、内容を変更する場合があります。



旬ダイニング 楽

- 住所 / 萩市東田町12ジョイフルポルタ1F
- TEL / 0838-26-0410
- 営業時間 / 18:00～23:00
- 店休日 / 不定休
- アクセス / 萩バスセンターより徒歩5分
- 駐車場 / 御成道・たまち駐車場