

お勧め

2012

### 常茂恵こだわり萩の朝食

(要予約) 料金 (税込) 2,100円

#### 【萩の食材】

かまあげちりめん、かます、大根、人参、インゲン、ズッキーニ、トマト、かぼちゃ、スイカ、橙、米、ほうれん草、豆腐、味噌

※ 旬の食材を扱うため、内容を変更する場合があります。

萩産の有機野菜をふんだんに使った「蒸し野菜」は、塩や萩の橙入りドレッシングと山口県産「元気たまご」の温泉たまごで召し上がっていただく、こだわりの朝食です。お泊りのご利用以外でも、ご予約にてお召し上がりいただけます。

枯山水の主庭・中庭をはじめとする、およそ千坪にも及ぶ日本庭園を持つ純和風の高級旅館「萩の宿 常茂恵」。

日常を離れた格調高い空間で、ゆったりとした時を満喫できます。さらにお部屋の風格と庭の眺望にふさわしく、お料理も萩の豊かな海の幸、山の幸を吟味し、日本料理の伝統的な知恵と技で仕立てています。

## 萩の宿 常茂恵

### お店から皆様へ



当館では夕食はもとより、地のものを使った美味しくて体に優しい料理を管理栄養士の元でお出しています。

萩の宿 常茂恵 女将 厚東 啓子さん

萩の宿 常茂恵の萩メニュー

夏

メニュー

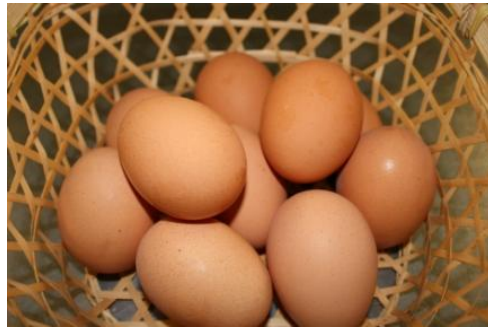
萩の食材

料金 (税込)

常茂恵こだわり萩の朝食  
(要予約)

かまあげちりめん、  
かます、大根、人参、  
インゲン、トマト、  
ズッキーニ、橙、  
かぼちゃ、スイカ、  
米、ほうれん草、  
豆腐、味噌

2,100円



※ 旬の食材を扱うため、内容を変更する場合があります。



# 萩の宿 常茂恵

- 住所／萩市土原608-53
- TEL／ 0838-22-0150
- アクセス／萩循環まあーるバス(東回り)  
バス停「雁島しろ魚通り」より  
徒歩5分
- 駐車場／50台