



お勧め
2012

つばき定食

料金 (税込) 1,600円

【萩の食材】 あまだい、
サザエ

つばきの館

萩のブランドになっている「あまだい」の煮つけ(1/2尾)とサザエ飯の定食。一度食べたら忘れられない高級魚あまだいをこのお値段で贅沢に！

お店から皆様へ



かつてあまだいを釣る漁をしていた漁師さんが「あまだいがこんなにうまかったか？」と感動して帰られた自慢の料理です。

萩市笠山虎ヶ崎で越ヶ浜漁協婦人部8名の方々が腕を振るう食事処「つばきの館」。あまだいの煮つけがいちおしです。あまだいの身は煮付けに合い、1年中おいしく召し上がっていただけます。海のそばで、広々とした大海原のロケーションを眺めながら、萩の海の幸をお楽しみいただけます。

つばきの館の萩メニュー

夏

メニュー	萩の食材	料金 (税込)
つばき定食 (サザエ飯、あまだい1/2尾、煮つけ、小鉢、ひじきの煮物、生野菜サラダ、虎ヶ崎の天草で作ったコーヒーゼリー、漬物)	あまだい、サザエ、野菜、米	1,600円
刺身定食	ヒラマサ、けんさきいか、米	1,400円
うどん定食	麺、かまぼこ、ねぎ、わかめ、米	600円
わかめむすび (2コ)	わかめ、米	210円
サザエのつぼ焼き	サザエ	525円
いか焼き	イカ	525円



つばきの館

- 住所／萩市越ヶ浜虎ヶ崎(椿群生林入口)
- TEL／0838-26-6446
- 営業時間／11:00～16:00
- 店休日／水曜日(但し臨時休業あり)
- 駐車場／普通車20台