

大城 2F

レストラン
ソワール

笠戸ひらめ

堪能御膳

3,300円(税込)

1日限定
30食

- ◆笠戸ひらめ薄造り
- ◆こしひかり笹蒸し
- ◆ひらめとパパイア茶の
特製出汁 など

ぶち
うま
ランチ!

地元食材を使った

大城名物

KASADO
かさど
笠戸
ランチ
LUNCH

2023年
10月18日水~スタート!

ランチ
営業時間

11:00~14:30
[13:30/ラストオーダー]
※うどんセットは14:00まで

定休日

毎週火曜日

※祝日の場合は翌日が休みとなります。
※GW、お盆、年末年始の営業はお問い合わせください。
※写真はイメージです。
※注文された料理によって提供の順番が前後する場合
がございます。

ランチご利用のお客様には
温泉割引優待券を
当日も使える
もれなくプレゼント!

- ※下松市民の方には100円で入浴できる優待券、下松市民以外の方にも500円優待券を差し上げます。
- 下松市民の方は、住所表記のある本人確認書類をお持ちください。(免許証・マイナンバーカード・保険証など)
- 年末年始・GW・お盆の期間は対象外となります。

笠戸ひらめ

フライ
プレート

- ◆笠戸ひらめフライ
- ◆鹿野ポークライス
- ◆笠戸ひらめの骨せんべい など

2,200円(税込)



牛ロースステーキ(150g)

1,500円(税込)

笠戸ひらめ
の揚げ玉うどんセット

(うどん&笠戸ひらめミニ漬け丼)

※うどん出汁にも笠戸ひらめを使用しています。

1,200円(税込)

ご飯(周南市産こしひかり)

200円(税込)

笠戸ひらめ
のお刺身

1,100円(税込)

月替わり
スイーツプレート

1日限定
10食 550円(税込)

ドリンクバー

270円(税込)



国民宿舎

大城
kokumin-shukusha OOJOU

ランチのご予約・お問い合わせは

電話時間
9:00~17:00

TEL.0833-52-0138

〒744-0001 山口県下松市笠戸島14-1 TEL.0833-52-0138 FAX.0833-52-0052

[website] <http://www.oojou.jp/>

おおじょう

検索

最新情報は
SNSにて
発信中!



お出汁で 揚げ煎餅で
笠戸ひらめの 頭 から 骨 まで全部使って、まるごと堪能 できる御膳です。

笠戸ひらめ 堪能御膳 4 っの 食べ方

おすすめ

1 笠戸ひらめ、 まずは「薄造り」で堪能!



2 次に、「しゃぶしゃぶ」で堪能! 笠戸ひらめのスープと下松産パパイヤ茶 をブレンドした特製出汁が温まったら...



3 特製ダシの「漬けご飯」で堪能! 笹蒸しご飯をお茶碗によそい、特製漬けだれ に笠戸ひらめをくぐらせ、のっけてどうぞ!



4 最後は 「お茶漬け」で堪能!

漬けご飯が残ったら、しゃぶしゃぶの出汁をかけ、お茶漬けに!
笠戸ひらめの骨せんべいを砕いてまぶせば、できあがり!



下松 特産の高級魚 笠戸ひらめ



笠戸ひらめは、瀬戸内海に浮かぶ自然豊かな笠戸島にある、下松市栽培漁業センターで養殖された高級ブランドひらめです。

肉厚でほのかな甘みがあり、上質なえんがわは脂ののりがよく天然モノにもひけをとらない美味しさです。

その美味しさの秘密は、「エサ」。2014年(平成26年)から、試験的に山口県産の夏みかん果汁の入ったエサを与え始め、2年たったころ、「身の照りもよく、鮮度の持ちが違う」と多くの料理人さんから好評価を頂ける品質になりました。

現在、下松市栽培漁業センターでは笠戸ひらめを1年間で約2~3万尾養殖しており、出荷先はほとんど地元の方に絞られ、9割以上は地元下松市で消費されています。笠戸島名物「笠戸ひらめ」を、美しい瀬戸内パノラマのもとゆっくりと堪能ください。

