

大城 2F
レストラン
ソワール

大城名物 **笠戸ひらめ**
堪能御膳

- ◆笠戸ひらめ薄造り
- ◆こしひかり笹蒸し
- ◆ひらめとハワイヤ茶の特製出汁 など

3,300円 (税込) **1日限定 30食**

地元食材を使った **ランチ!**

KASADO
かさど
笠戸
ランチ
LUNCH

大城名物

ランチご利用のお客様には
**温泉割引優待券を
もれなくプレゼント!**

当日も使える

※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)

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。

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)

ステーキ定食
(150g) **1,800円** (税込)

キッズランチ
1,000円 (税込)

笠戸ひらめ
のお刺身
1,100円 (税込)

牛ロース
ステーキ(150g)
1,500円 (税込)

1日限定 **10食**
月替わり **スイーツプレート**
550円 (税込)

コーヒー
330円 (税込)



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



大城
名物

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

大城
名物

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!

光市 河村醤油を
使用した
特製刺身醤油

下松市米川の
柚子酢を
使用した
特製ポン酢

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…

下松市産
もやしを使用

笠戸ひらめと野
菜をしゃぶしゃぶ
して、鍋の出汁と
一緒にどうぞ!

出汁の追加は無料です。スタッフにお申し付けください。

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!

笹蒸しにしたお米は
周南市産こしひかり

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!

※写真・イラストはイメージです。

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、鮮度の持ちが違ふ」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。

