kokumin-shukusha OOJOU Lunch Menu

ランチメニュー

※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。

大城名物 笠戸ひらめ堪能御膳



◆笠戸ひらめ薄造り
◆笠戸ひらめの天ぷら
◆ひらめとパパイヤ茶の特製出汁　など

3,300円（税込）
数量限定

笠戸ひらめと鯛の食べ比べ



2,970円（税込）

刺身定食

●プチデザート付

1,650円（税込）

長州とり唐揚げ定食

●プチデザート付

1,650円（税込）

笠戸ひらめの揚げ玉うどんセット

（うどん&笠戸ひらめ入りミニ漬け丼）

※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）

刺身・長州とり唐揚げ定食



1,980円（税込）

ステーキ定食（150g）

●プチデザート付

1,980円（税込）

キッズランチ



1,000円（税込）

月替わり定食

平日のみ　1日限定15食

1,980円（税込）

◆単品メニュー◆



笠戸ひらめの釜飯

※炊きあがるまでに約30分かかります。

880円（税込）

笠戸ひらめのお刺身

1,100円（税込）

牛ステーキ（150g）

1,500円（税込）

長州とり唐揚げ（3個）

660円（税込）

枝豆

550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）

バニラアイスのミニパフェ



550円（税込）

大城名物

笠戸ひらめ 堪能御膳



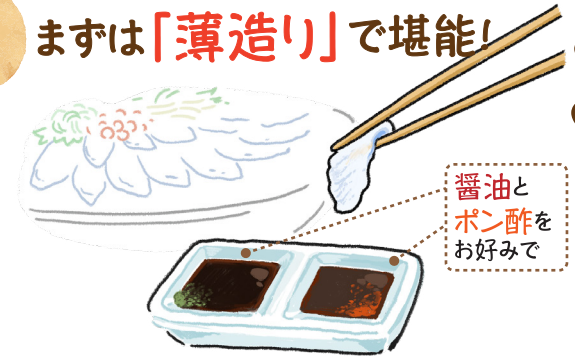
笠戸ひらめ と 鯛の食べ比べ



※写真・イラストはイメージです。

4つのおすすめ食べ方

1 まずは「薄造り」で堪能!



2 次に、「しゃぶしゃぶ」で堪能!



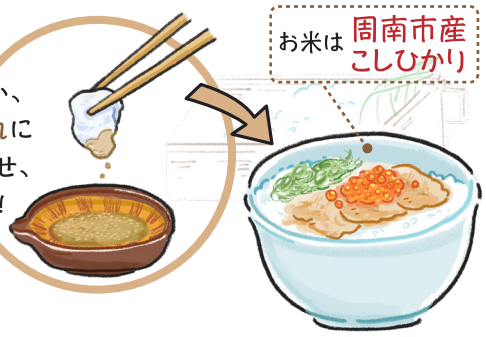
笠戸ひらめのスープと下松産パパイヤ茶をブレンドした特製出汁が温まったら…

薄造り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!

ご飯を
お茶碗によそい、
特製漬けだれに
薄造りをくぐらせ、
のっけてどうぞ!



4 〆は「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!



※笠戸ひらめの骨せんべいは堪能御膳のみ付属。

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みに絞り、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ご堪能ください。



