



“AROUND JAPAN VOL.15”  
**DISCOVER YAMAGUCHI**  
**—SPRING SELECTION “HAGI” COURSE—**

アラウンド ジャパン VOL.15

ディスカバー山口「<sup>はぎ</sup>萩」

PERIOD 3.1 WED - 5.31 WED

PRICE 18,000 YEN

TAKE A TOUR OF JAPANESE DELICACIES IN YAMAGUCHI PREFECTURE, BORDERED BY THE SEA ON THREE SIDES AND BLESSED WITH THE BOUNTIES OF THE MOUNTAINS AND OCEAN. SWEET SEA BREAM SAUTÉED WITH CHERRY LEAVES AND SERVED WITH CLAMS, BAMBOO SHOOTS, AND FUGU DRIED OVERNIGHT. HIGH QUALITY YAMAGUCHI WAGYU “KIRAMEKI” SIRLOIN IS SERVED WITH HAGI SALT AND A SPECIAL SWEET SEAWEED SOY SAUCE. THIS DISH WILL INVITE YOU TO A RICH MOMENT OD SPRING.

日本の美味を巡る旅は、三方が海に面し山海の幸に恵まれた山口県へ。県内の港で水揚げされた甘鯛は、桜の葉とともにソテーして蛤や筍、河豚の一夜干しと一緒に。高い品質を誇る「やまぐち和牛燦（きらめき）」のサーロインは、萩の塩や特製の甘露海苔醤油を合わせて。春の香りに彩られた芳醇なひとときへと誘います。



APPETIZER TO ENJOY INGREDIENTS FROM YAMAGUCHI PREFECTURE WITH SEA URCHIN SOY SAUCE

冷前菜「山口県産食材を雲丹醤油で楽しむ一皿」

GRILLED FISH-MEAT PASTE < CONGER EEL, BUTTERBUR MISO > , GREEN VEGETABLES, SAKURA WHEAT GLUTEN  
 - USUI PEA SAUCE -

すり身焼き [ 焼き穴子、露味噌 ]、青菜、桜生麩 — うすい豆のソース —

SAUTÉED SWEET SEA BREAM CAUGHT IN YAMAGUCHI PREFECTURE  
 - CLAMS, BAMBOO SHOOTS, VEGETABLES, AND OVERNIGHT DRIED “FUGU” FROM YAMAGUCHI PREFECTURE -

山口県で水揚げされる甘鯛のソテー — 蛤、筍、青物、下関産 河豚の一夜干しを添えて —

MIXED SALAD - JAPANESE STYLE DRESSING -

彩りサラダ — 和風ドレッシング —

GRILLED SEASONAL VEGETABLES - IKKA-ICHIYO SPECIAL MEAT MISO -

季節の焼き野菜 — 一花一葉特製肉味噌添え —

YAMAGUCHI PREFECTURE “YAMAGUCHI WAGYU BEEF KIRAMEKI” A4 SIRLOIN 80g  
 - HAGI SALT, SWEET SEAWEED SOY SAUCE, GARLIC CHIPS, WASABI, GARLIC SOY SAUCE, PONZU SAUCE -

山口県産「やまぐち和牛燦」A4 サーロイン 80g

— 萩の塩、甘露海苔醤油、ニンニクチップ、山葵、ニンニク醤油、ポン酢 —

RICE BOUND WITH CHOSYU KUROKASHIWA AND EGGS  
 - SOUP, PICKLES -

長州黒かしわ入り玉子とじ御飯

— 椀物、香の物 —

OR

CHOSYU KUROKASHIWA GARLIC RICE  
 - SOUP, PICKLES -

または

長州黒かしわ入りガーリックライス

— 椀物、香の物 —

SEASONAL DESSERT

季節のデザート

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶

いわくに

## 岩国

16,000 YEN

APPETIZER TO ENJOY INGREDIENTS FROM YAMAGUCHI PREFECTURE WITH SEA URCHIN SOY SAUCE

## 冷前菜「山口県産食材を雲丹醤油で愉しむ一皿」

MIXED SALAD - JAPANESE STYLE DRESSING -

彩りサラダ — 和風ドレッシング —

GRILLED SEASONAL VEGETABLES - IKKA-ICHIYO SPECIAL MEAT MISO -

季節の焼野菜 — 一花一葉特製肉味噌添え —

YAMAGUCHI PREFECTURE  
"YAMAGUCHI WAGYU BEEF KIRAMEKI" A4 SIRLOIN 120g  
- WASABI, GARLIC, 4 KINDS OF SALT -  
山口県産「やまぐち和牛燦」  
A4 サーロイン 120g  
— 本山葵、大蒜、4種の塩 —

OR

JAPANESE BLACK WAGYU BEEF A4 FILLET 80g  
- WASABI, GARLIC, 4 KINDS OF SALT -  
または  
黒毛和牛 A4 フィレ 80g  
— 本山葵、大蒜、4種の塩 —

GARLIC RICE MADE FROM OF "KAMAMESHI" - SOUP, PICKLES -

特製釜炊きガーリックライス — 椀物、香の物 —

SEASONAL DESSERT

季節のデザート

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶

ながと

## 長門

27,000 YEN

APPETIZER TO ENJOY INGREDIENTS FROM YAMAGUCHI PREFECTURE WITH SEA URCHIN SOY SAUCE

## 冷前菜「山口県産食材を雲丹醤油で愉しむ一皿」

STEAMED CLAMS WITH SEASONAL VEGETABLES

温前菜「蛤の白酒仕立て 春野菜添え」

SAUTÉED SEAFOOD CAUGHT IN YAMAGUCHI PREFECTURE - FUKI MISO BUTTER SAUCE -

山口県で水揚げされる魚介のソテー — 露味噌バターソース —

ABALONE 100g - CHEF'S CHOICE SAUCE -

活け鮑 100g — シェフおまかせソース —

MIXED SALAD - JAPANESE STYLE DRESSING -

彩りサラダ — 和風ドレッシング —

GRILLED SEASONAL VEGETABLES - IKKA-ICHIYO SPECIAL MEAT MISO -

季節の焼野菜 — 一花一葉特製肉味噌添え —

YAMAGUCHI PREFECTURE  
"YAMAGUCHI WAGYU BEEF KIRAMEKI" A4 SIRLOIN 100g  
山口県産「やまぐち和牛燦」  
A4 サーロイン 100g

OR

YAMAGUCHI PREFECTURE  
"YAMAGUCHI WAGYU BEEF KIRAMEKI" A4 FILLET 80g  
山口県産「やまぐち和牛燦」  
A4 フィレ 80g

- HAGI SALT, SWEET SEAWEED SOY SAUCE, GARLIC CHIPS, WASABI, GARLIC SOY SAUCE, PONZU SAUCE -  
— 萩の塩、甘露海苔醤油、ニンニクチップ、山葵、ニンニク醤油、ポン酢 —

RICE BOUND WITH CHOSYU KUROKASHIWA AND EGGS  
- SOUP, PICKLES -

長州黒かしわ入り玉子とじ御飯

— 椀物、香の物 —

OR

CHOSHU KUROKASHIWA GARLIC RICE  
- SOUP, PICKLES -

長州黒かしわ入りガーリックライス

— 椀物、香の物 —

SEASONAL DESSERT

季節のデザート

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶

ハナ

華

32,000 YEN

APPETIZER TO ENJOY INGREDIENTS FROM YAMAGUCHI PREFECTURE WITH SEA URCHIN SOY SAUCE

冷前菜 「山口県産食材を雲丹醤油で愉しむ一皿」

STEAMED CLAMS WITH SEASONAL VEGETABLES

温前菜 「蛤の白酒仕立て 春野菜添え」

SAUTÉED SEAFOOD CAUGHT IN YAMAGUCHI PREFECTURE - FUKI MISO BUTTER SAUCE -

山口県で水揚げされた魚介のソテー — 蕨味噌バターソース —

SPINY LOBSTER <HALF> - CHEF'S CHOICE SAUCE -

活け伊勢海老 <半身> — シェフおまかせソース —

MIXED SALAD - JAPANESE STYLE DRESSING -

彩りサラダ — 和風ドレッシング —

GRILLED SEASONAL VEGETABLES - IKKA-ICHIYO SPECIAL MEAT MISO -

季節の焼野菜 — 一花一葉特製肉味噌添え —

YAMAGUCHI PREFECTURE "YAMAGUCHI WAGYU BEEF KIRAMEKI" A4 SIRLOIN 100g OR YAMAGUCHI PREFECTURE "YAMAGUCHI WAGYU BEEF KIRAMEKI" A4 FILLET 100g

山口県産「やまぐち和牛燦」  
A4 サーロイン 100g

または

山口県産「やまぐち和牛燦」  
A4 フィレ 100g

- HAGI SALT, SWEET SEAWEED SOY SAUCE, GARLIC CHIPS, WASABI, GARLIC SOY SAUCE, PONZU SAUCE -  
— 萩の塩、甘露海苔醤油、ニンニクチップ、山葵、ニンニク醤油、ポン酢 —

RICE BOUND WITH CHOSYU KUROKASHIWA AND EGGS - SOUP, PICKLES - OR CHOSHU KUROKASHIWA GARLIC RICE - SOUP, PICKLES -

長州黒かしわ入り玉子とじ御飯  
— 椀物、香の物 —

または

長州黒かしわ入りガーリックライス  
— 椀物、香の物 —

SEASONAL DESSERT

季節のデザート

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶

## A LA CARTE

APPETIZER 冷製前菜	2,000 YEN	BLACK PORK LOIN 150g 黒豚ロース 150g	4,600 YEN
MIXED SALAD 彩りサラダ	800 YEN	JAPANESE BLACK WAGYU BEEF SIRLOIN 100g 黒毛和牛サーロイン 100g	10,000 YEN
SNAPPER 80g 真鯛 80g	2,700 YEN	JAPANESE BLACK WAGYU BEEF FILLET 100g 黒毛和牛フィレ 100g	13,000 YEN
SCALLOP 帆立貝柱	2,200 YEN	5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES 季節の焼き野菜 5 種	1,500 YEN
PRAWN 40g 活け車海老 40g	3,200 YEN	GARLIC RICE - SOUP, PICKLES - ガーリックライス — 椀物、香の物 —	1,500 YEN
SPINY LOBSTER 300g 活け伊勢海老 300g	18,000 YEN	RICE - SOUP, PICKLES - 御飯 — 椀物、香の物 —	1,000 YEN
ABALONE 100g 活け鮑 100g	9,000 YEN	FRUITS AND SHERBET フルーツとシャーベット	1,500 YEN
ABALONE 200g 活け鮑 200g	17,000 YEN		
SEAFOOD PLATTER - OMAR TAIL, SNAPPER, SCALLOP - 海鮮 3 種盛り合わせ — オマール海老テール、真鯛、帆立貝柱 —	5,600 YEN		