

春になったら、食べに行こう。

フグの女王とも言われ、河津桜の咲く頃から漁の最盛期を迎える真ふぐ。冬はもちろん、春も美味しいフグ"ということを知っていただきたく新たに「桜ふぐ」という愛称をつけました。



桜ふぐ

SAKURA-FUGU

メニューは、カジュアルなものからプチ贅沢なものまで…



お問い合わせ

萩の魚ブランド化
推進協議会
☎0838-25-4195
(山口県萩市水産課)

おいしい
情報



観光
情報



冬はもちろん、春もおいしい 「桜ふぐ」を贅沢に楽しむ。

12月から3月頃までが萩では旬と言われ、「フグの女王」とも呼ばれている真ふぐ。河津桜が咲き始める春から、萩沖での漁の最盛期を迎えることから、真ふぐのおいしさをもっと知ってもらえればと「桜ふぐ」と愛称をつけて、萩の飲食店で様々なランチメニューで皆様をお待ちしています。また、料理と一緒に萩の地酒や、桜の開花時期にあわせて桜並木を船上から眺める萩八景遊覧船の特別コースなどもお楽しみください。

「真ふぐ(桜ふぐ)の魅力」

「フグの王様」と言われるトラフグに対して「フグの女王」と呼ばれ美しい鱗色で甘みが強く、地元漁師の中には「味はトラフグより真ふぐが勝る」と言われる方も少なくありません。全て天然モノという魅力の1つ。日本有数の水揚げを誇る萩では、品質を落とさず地元ならではの手頃な価格で様々な料理をお楽しみいただけます。



ランチコース
1,600円 ※2月・3月のコース

真ふぐの美味しさを一人でも多くの人に食べてもらえるようにとリーズナブルなコース料金で提供。カダイフのサクサクとした食感と真ふぐの旨味が凝縮したスープは絶品です。

海辺のレストラン ヴァン・ヴェール
☎ 萩市椿東5159-20 ☎ 0838-25-0350
🕒 11:00~15:00(LO.14:00)/17:00~21:00(夜は要予約)
🔥 火曜(祝日の場合は翌日)



桜ふぐのまぶし井
3,300円

真ふぐを中心とした萩の天然の地魚を使用した海鮮井と天ぷらをつけた御膳。最初は、醤油ポン酢やゴマダレで、お好みでエソ汁でお茶漬けと、3度も味わえます。

割烹 千代
☎ 萩市今古萩20-4 ☎ 0838-22-1128
🕒 水曜日~土曜日11:30~14:00/17:00~21:00、日曜日11:30~14:00 閉 月・火曜



桜ふぐバーガー
600円 ※土・日限定

パンズからはみ出るほどの真ふぐのフライに、タルタルをミックスした桜色のオーロラソースがたっぷり。フグから出汁をとったお味噌汁とのセット(800円)がお得です。

鯖島食堂(道の駅「萩・さんさん三見」内)
☎ 萩市三見1028-2 道の駅 萩・さんさん三見内
☎ 0838-27-0333
🕒 11:00~15:00 閉 年末年始

桜ふぐ御膳 2,800円

身欠きにした真ふぐを梅酢に漬けてお刺身のふちを春らしい桜色に。ダイダイの皮をすりおろし加えたダイダイ塩と、ポン酢と2種類で、真ふぐの味を楽しめます。

ダイニングまめだ
☎ 萩市椿東3000-5 萩ロイヤルインテリジェントホテル2F
☎ 0838-21-4689
🕒 11:00~14:30/17:30~22:00
🔥 火曜(祝祭日の場合変更有)



桜ふぐ海鮮井
2,970円

熟成させた真ふぐの炙りと萩産天然魚のがつた井(唐揚げ、吸物付き)。桜色の煎り酒ソースでどうぞ。

萩暦
☎ 萩市江向602 ☎ 0838-25-8543
🕒 11:00~15:00
🔥 火曜

ランチセット 1,800円
※2月・3月のコース

地域に寄り添い、地域の魅力を伝えるカフェレストラン。新たな角度から、春野菜と合わせた真ふぐのおいしさを感じていただけます。

彦六又十郎
☎ 萩市明木4436 ☎ 080-3055-4336
🕒 11:00~16:00/18:00~21:00
🔥 月・火・日曜



桜ふぐのブランドードと菜の花のタルティヌ
780円 ※はぎマルシェ限定

南仏郷土料理のブランドードを真ふぐで作し、春野菜と柑橘を合わせたオープンサンド。(2・3月開催のはぎマルシェ出店時のみの販売です)

Brasserie Lab (ブラスリー ラボ)
☎ 萩市東田町111-3 ☎ 0838-21-7252
🕒 金、土曜日のみ18:00~22:00
🔥 日~木曜

桜ふぐランチ
2,200円 ※要予約

定番メニューの一つ、地魚のフライランチのフライに真ふぐを使用。桜色のタルタルソースをつけて食べるプリプリの食感がたまりません。

ホトリテイ
☎ 萩市南片河町62 ☎ 0838-22-1755
🕒 11:00~16:00
🔥 不定休



桜ふぐと春野菜のフェディリーニ
3,500円(コース) ※要予約

真ふぐの優しい旨味・甘味・食感を引き出し、季節の野菜とシンプルに仕上げ。果汁のさわやかさで春らしく。

La Ceiba (ラセイバ)
☎ 萩市東田町92 ☎ 0838-21-4331
🕒 12:00~14:00LO.(水曜~土曜) 18:30~21:00LO.(金曜~土曜)
🔥 日・月・火曜



桜ふぐと萩産黒毛和牛を使ったフルコース
5,500円

春らしくもみじおろしと合わせたビネグレットソースで味わうタキヤフグから出汁をとった醤油クリームのリゾットのほか、地元ブランド和牛「椿姫」など、地域の美味しさを丸ごと味わえます。

レストラン まつおか
☎ 萩市江崎1101 ☎ 08387-2-1801
🕒 11:00~15:00/17:30~22:00
🔥 月曜(祝日の場合水曜)