

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

2,970円(税込)

数量  
限定

- ◆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

地元食材を使った

ふち  
うま  
ランチ!

大城名物

KASADO  
かさど  
笠戸  
ランチ  
LUNCH

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 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)



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。

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  
月替わり  
10食  
スイーツプレート

550円(税込)

コーヒー

330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!





大城  
名物

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

おすすめ  
の 食べ方



1

笠戸ひらめ、  
まずは「薄造り」で堪能!



醤油と  
ポン酢を  
お好みで

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。

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!

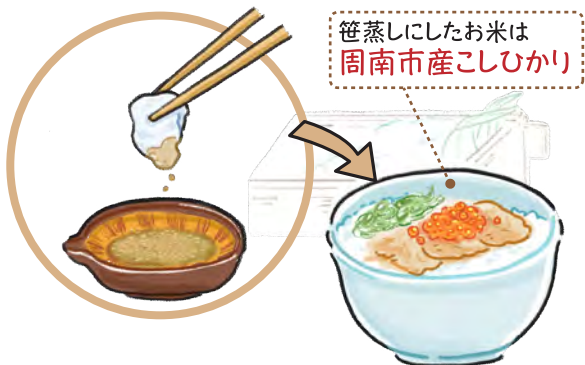


※写真・イラストはイメージです。

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  
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

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」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だけに  
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。

