

瓦で焼いた茶そばが香ばしい 川棚温泉名物の瓦そば



川棚温泉と 瓦そば

江戸時代、川棚温泉は毛利侯の湯治場として賑わい、治安を守る為に民家でも特別に瓦と土塀を使うことが許されました。生活に身近な瓦で庶民が色んな物を焼いて食べたことから瓦そばが誕生しました。

こだわりの 茶そば

抹茶本来の美しい色と繊細な風味が広がる特製茶そばはコシのある細麺仕上げ。滑らかな喉越しとおこげの歯応え、どちらも楽しんでいただけるよう試作を重ねて完成した「お多福の瓦そば」のための茶そば。

こだわりの だし

ソウダ鰹の厚削りをベースに鯖節・煮干・昆布などを厳選醤油とみりんでじっくり煮詰めます。すっきりとした後味のために砂糖は不使用。瓦そばの味を引き立てる奥深い旨みが自慢の調理長特製だし。



【お召し上がり方】

薬味のレモンと赤おろしをお好みでだしに入れてください。
トッピングの牛肉、錦糸卵、ネギ、海苔と一緒に温かいだしにつけてお召し上がりください。
瓦にふれている部分の茶そばはパリパリになり、喉越しの良い茶そばとおこげの二通りの食感をお楽しみいただけます。



お多福の**瓦**そば

瓦そば(1人前)
1,210円(税込)

※写真の瓦そばは
2人分です。



山口の希少銘牛

高森和牛の**瓦**そば

瓦そば(1人前)2,090円(税込) ※写真の瓦そばは2人分です。



お多福の名物 **ひつまぶし**

白焼きにしたうなぎをじっくりと蒸して
余分な脂をのぞき、身をふっくらさせます。
自家製のタレを丁寧に重ねて塗り、
香ばしく焼きあげました。
お多福名物の「ひつまぶし」をご賞味ください。



ひつまぶし
1,870円(税込)



うなぎ
1.5倍



ひつまぶし
うなぎ増量
2,310円(税込)

【お召し上がり方】



まずは、お茶碗によそって
鰻丼としてお召し上がりください。



つぎにお好みで、薬味のごま
きざみ海苔をのせて・・・



最後は、だしをかけて
鰻茶漬としてお召し上がりください。



お多福の人気メニュー

瓦そばと 海鮮丼セット (3種盛り)

2,035円 (税込)

- ◎ 瓦そば 1人前
- ◎ ミニ海鮮丼
- ◎ 吸物
- ◎ 香物



プラス +440円で(税) 海鮮丼 おさかな増量 (5種盛り)



【オプション】

あかもく 440円 (税込)

北浦産の「あかもく」は
免疫力を高めるフコイダンが
もずくの2倍、
海藻の王様とも言われます。



海鮮丼に
かけると
さらに美味！

※写真の瓦そばは
1人分です。



※写真の瓦そばは
1人分です。

瓦そばと こっとい 特牛いか・地たこの 天井セット

1,925円 (税込)

特牛いか天
と
ふわふわの
自家製
たこ天

- ◎ 瓦そば 1人前
- ◎ ミニいか・たこ天井
- ◎ 吸物
- ◎ 香物



お多福の定食

瓦そば定食

2,090円 (税込)

- ◎ 瓦そば 1人前
- ◎ 刺身
- ◎ 芳醇茶碗蒸し
- ◎ ごはん
- ◎ 吸物
- ◎ 香物



※写真の瓦そばは
1人分です。

瓦そば御膳

2,420円 (税込)

- ◎ 瓦そば 1人前
- ◎ 刺身
- ◎ ミニ天ぷら
- ◎ 芳醇茶碗蒸し
- ◎ ごはん
- ◎ 吸物
- ◎ 香物



※写真の瓦そばは
1人分です。

天ぷらと 刺身の定食

2,090円 (税込)

- ◎ 刺身
- ◎ 天ぷら
- ◎ 芳醇茶碗蒸し
- ◎ ごはん
- ◎ 吸物
- ◎ 香物





山口の希少銘牛「高森和牛」

山口県の豊かな自然に育まれ、究極の牛肉とも言われる希少銘牛「高森和牛」。
上品な甘さとコクがあり、きめ細かく柔らかな肉質が特徴です。
創業100年を超える村田商店の飼育部門である岩国ファーム。
研究を重ね高品質かつ丁寧な管理で育てられた希少なお肉です。

高森和牛のすきやき（2人前）

4,400円（税込）

- ◎ 高森和牛のすきやき
- ◎ 野菜 ◎生たまご



高森和牛の 牛まぶし

1,980円（税込）



【お召し上がり方】

まずは、お茶碗によそって
そのままお召し上がりください。



つぎにお好みで、薬味のわさび、
ごま、きざみ海苔をのせて。
最後はだしをかけて
茶漬としてお召し上がりください。

高森和牛の ミニすきやき定食

1,760円（税込）

- ◎ 高森和牛ミニすきやき
- ◎ 生たまご
- ◎ ごはん
- ◎ 吸物
- ◎ 香物



高森和牛の ステーキ重

3,300円（税込）

- ◎ 高森和牛ステーキ重
- ◎ 野菜サラダ
- ◎ 吸物
- ◎ 香物



高森和牛の カルビ定食

2,750円（税込）

- ◎ 高森和牛カルビ
- ◎ ミニサラダ
- ◎ ごはん
- ◎ 吸物
- ◎ 香物





お多福のおすすめ

お多福定食 2,310円 (税込)

- ◎ 鯛のあらだき
- ◎ 刺身
- ◎ 揚げ物
- ◎ 芳醇茶碗蒸し
- ◎ ごはん
- ◎ 吸物
- ◎ 香物



お多福の鯛茶漬 1,100円 (税込)

【お召し上がり方】

まずは、お好みで薬味のわさび、きざみ海苔などをのせてそのままお召し上がりください。



最後は、だしをかけて茶漬としてお召し上がりください。

海鮮丼 1,650円 (税込)

- ◎ 海鮮丼
- ◎ 温泉たまご
- ◎ 吸物
- ◎ 香物

海鮮丼に
かけると
さらに美味！



【オプション】

あかもく 440円 (税込)

北浦産の「あかもく」は免疫力を高めるフコイダンがもずくの2倍、海藻の王様とも言われます。



こっとい 特牛いかと 地たこの天丼 1,430円 (税込)

- ◎ いか・たこ天丼
- ◎ 吸物
- ◎ 香物

特牛いか天
と
ふわふわの
自家製
地たこ天



下関といえば
「ふく」
さくさくの
ふく天丼を
どうぞ！

ふく天丼 1,320円 (税込)

- ◎ ふく天丼
- ◎ 吸物
- ◎ 香物



お子さまメニュー (12才まで)

お子さまうどん
770円 (税込)



お子さまランチ
1,100円 (税込)



お子さまカレー
770円 (税込)



※ 卵・牛乳・小麦・そば
落花生・えび・かに
不使用



甘味

あずき入り
抹茶プリン
330円 (税込)
川棚温泉まんじゅう
“三春堂”のあずきを使用



みかんババロア
330円 (税込)
山口県産
みかんジュースを使用



バニラアイス
330円 (税込)



バニラアイス
あずき添え
660円 (税込)
川棚温泉まんじゅう
“三春堂”のあずきを使用



一品料理

天ぷら盛合せ
990円 (税込)



刺身の盛合せ
1,760円 (税込)



長州どりの
唐揚げ
770円 (税込)



さざえのつぼ焼
1,320円 (税込)



山芋のあげだし
440円 (税込)



鯛のあらだき
880円 (税込)



北浦いかの塩焼
1,100円 (税込)



だし巻たまご
770円 (税込)





一品料理



小海老の唐揚
495 円 (税込)



かなとふく唐揚
880 円 (税込)



たこの唐揚
550 円 (税込)



ポテトフライ
440 円 (税込)

天ぷらいろいろ

瓦そばのトッピングにもおすすめです。



ふく天
550 円 (税込)



こっとい
特牛いか天
550 円 (税込)



モッツァレラ天
770 円 (税込)



黄身とろける温泉たまご天
330 円 (税込)

黄身がとびちる場合がございます。
ご注意くださいませ。



長州どりの
とり天 550 円 (税込)



ほおかむり天
550 円 (税込)

魚のすり身団子を昆布で包む
川棚の伝統的な郷土料理「ほおかむり」を天ぷらに。

地たまごの
芳醇茶碗蒸し
440 円 (税込)



あかもく 440 円 (税込)
北浦産の「あかもく」は
免疫力を高めるフコイダンが
もずくの2倍、
海藻の王様とも言われます。



野菜サラダ
りんごドレッシング
660 円 (税込)



じゃこと大根のサラダ
しそ・みょうがドレッシング
660 円 (税込)



本間さんの
ざる豆腐
440 円 (税込)



ごはんセット 440 円 (税込)
(ごはん、吸物、香物)



海鮮サラダ
玉ねぎドレッシング
1,100 円 (税込)



お飲みもの



山口
の
地酒

アルコール

- ビール(中瓶) ————— 780円 (税込)
- 生ビール ————— 700円 (税込)
- ノンアルコールビール ————— 550円 (税込)

- 特撰酒 ————— 880円 (税込)
- 上撰酒 ————— 630円 (税込)
- 特撰ひれ酒 ————— 1,400円 (税込)
- ひれ酒 ————— 1,100円 (税込)
- ふく骨酒 ————— 1,250円 (税込)

- 焼酎 芋・麦・そば(五合) ————— 4,300円 (税込)
- 焼酎こめ(四合) ————— 4,300円 (税込)
- 焼酎(グラス)芋・麦・そば・米 — 630円 (税込)

- 酎ハイ
レモン・ライム・カルピス・夏みかん — 700円 (税込)
- ハイボール ————— 700円 (税込)
- 山崎ハイボール ————— 1,200円 (税込)

- 梅のかほり(山口県産 梅酒) — 650円 (税込)
- 深山ぶどう酒(甘口の果実酒) — 700円 (税込)
- ファジーネーブル ————— 750円 (税込)
- カシスオレンジ ————— 750円 (税込)
- カシスソーダ ————— 750円 (税込)
- お多福ハウスワイン 白・赤
(グラス) — 630円 (税込)
(デキャンタ) — 1,500円 (税込)

- 獺祭 純米大吟醸 39 (300ml) 3,280円 (税込)
- 獺祭 純米大吟醸 45 (300ml) 2,280円 (税込)
- 雁木 無濾過生原酒 (300ml) 2,150円 (税込)
- 東洋美人 (300ml) ————— 2,000円 (税込)
- 貴 特別純米 (300ml) ————— 2,000円 (税込)
- 進運 (300ml) ————— 1,800円 (税込)
- 金冠黒松 (300ml) ————— 1,650円 (税込)
- 山頭火 純米吟醸 (300ml) — 1,650円 (税込)
- 海響 (300ml) ————— 1,400円 (税込)



ソフトドリンク

- コーヒー(ホット or アイス) — 500円 (税込)
- コーラ ————— 330円 (税込)
- ジンジャーエール ————— 330円 (税込)
- ウーロン茶 ————— 330円 (税込)
- オレンジジュース ————— 330円 (税込)
- カルピス ————— 330円 (税込)
- マンゴージュース ————— 440円 (税込)
- 萩産 夏みかんソーダ — 440円 (税込)

お持ち帰り 瓦そばキット

(茶そば20%増量)

1,188円 (税込)

お多福の瓦そば／1人前

茶そば・牛肉・錦糸卵
ネギ・海苔・だし・レモン
紅葉おろしがセットになった
ご自宅で本格瓦そばを楽しむキット
ホットプレートやフライパン等で
茶そばを2～3分炒め
具材をのせると完成です。
だしを温めてお召し上がりください。



おみやげ用 瓦そば(あったかいだし付)

1,250円 (税込)

お多福の瓦そば／1人前

そのままでも美味しく召し上がれますが
茶そばとだしをフライパン等で、
それぞれ温めるとより一層、風味が増し
美味しく召し上がれます。

(電子レンジ不可)



お日帰りも お泊まりも 福が福呼ぶ ポイント倶楽部

会員募集中

- 貯まったポイントは、お支払いに使えます。
- メルマガ DM会員初回登録で
500ポイントプレゼント。
- メルマガ DM会員登録でお誕生月に
500ポイントプレゼント。

川棚グランドホテルお多福

