



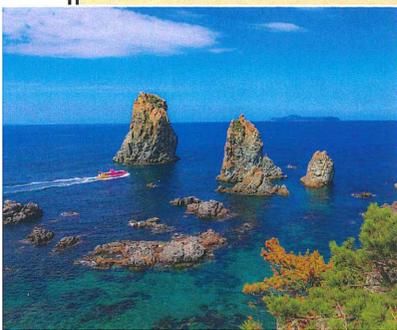
◆もとのすみじんじゃ
元乃隅神社

昭和30年、白狐のお告げにより建立されました。丘を縫うように123基の鳥居が並ぶ、絶景ポイントです。



◆せんじょうじき
千畳敷

標高333mの高台に広がります。晴れた日には海と空の大パノラマが展開され、キャンプ場としても人気です。



◆おおみじま
青海島

荒波が作り上げた洞門や石柱などが並び、壮大で神秘的な世界が魅力的です。遊覧船も運航し、ダイビングスポットとしても人気です。



editor's fav

るるぶ
キッチン



山口県

ながと
長門市



絶景、名湯、海と山に育まれた豊かな食を愉しむ

山

山口県北部、日本海に面する長門市は、海沿いに123

基の鳥居が並ぶ「元乃隅神社」をはじめ、星野リゾートと官民共同で進めた街づくりにより2020年春にリニューアルした県最古の温泉街「長門湯本温泉」など、海と山が織りなす絶景と特徴ある5つの温泉街を有します。北端には、「北長門海岸国定公園」が広がり、大自然によって形成された数多くの奇岩・怪岩が存在し、「海上アルプス」と称され、ここで見られない絶景を体験できます。また、新鮮な魚介類はもちろん、人口一人あたりの焼鳥店舗数が全国トップクラスといわれ、「やきとりのみち」としても人気があり、食も魅力の一つです。



◆ながとゆもとおんせん
長門湯本温泉

星野リゾートと協働で再整備を行い、街全体がリニューアル。カフェやショップなどもたくさんあり、川岸をそぞろ歩きが楽しめます。



◆みちのえきせんざキッチン
道の駅 センザキッチン

長門自慢の食材や料理、おみやげ品、観光情報などすべてが揃います。直売所で購入した山海の幸は、バーベキューで楽しめます。

**長門市のおみやげを
物販コーナーにて販売中**



◆たわらやまおんせん
俵山温泉

古くから湯治場として愛され、「西の横綱」と呼ばれるほどの良泉です。関節リウマチや神経痛などに適しています。



◆ゆやわんおんせん
油谷湾温泉

油谷湾に位置する1軒宿の絶景温泉地。とろとろの湯が人気で、「うる肌」になると評価の高い温泉です。

長門の
観光地

詳しくは
ななび
HPへ!



<https://nanavi.jp/>

ナガトリップ
(体験プログラム)

長門市観光コンベンション協会では、長門の魅力をたっぷり楽しめる体験プログラム「ナガトリップ」を開催しています。2021年秋には17のプログラムを開催し、中でも食の体験ツアーは大好評でした。随時、その季節ならではのプログラムを用意していますので、チェックしてください!



↑ 俵山ハンター 中野家の鹿肉くんせい体験

詳しくは
ナガトリップ
HPへ!



↑ 俵山・新米ファンミーティング

<https://nagatripp.nanavi.jp/>



editor's fav
るるぶキッチン

〒160-0022
東京都新宿区新宿4-2-8 るるぶキッチンビルディング



(1F) 酒処 何方此方
TEL 03-6273-0068
13:30~23:30(23:00LO)
不定休



(2・3F) にくたびと
TEL 03-6709-8875
16:30~23:30(23:00LO)
不定休

新型コロナウイルス感染拡大防止のため営業時間が変更になる場合がございます。



二十世紀梨 スパークリング ワイン

ボトル 3500円

自家農園産の二十世紀梨を100%使っています。スッキリとした味わいです。



ほれぼれ (純米吟醸)

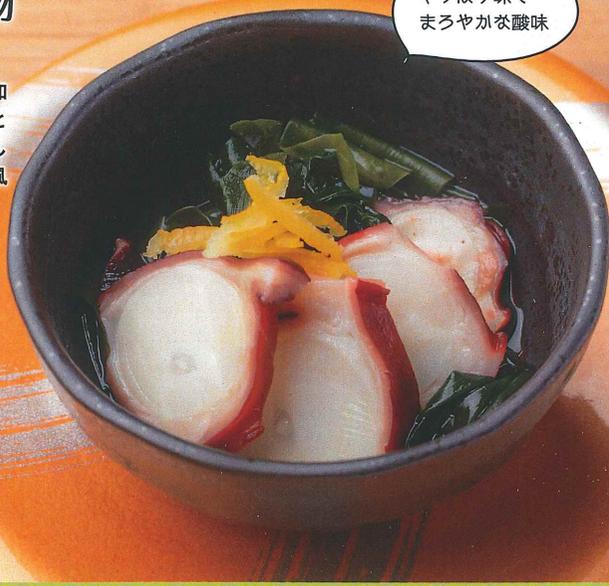
グラス 600円

俵山の自然をギュッと絞った、ちょっと辛口で、コクを感じる1杯です。

長門ゆずきちを使った タコの酢の物

450円

長門ゆずきちの果汁を加えて、ポイルしたタコとワカメの酢の物にしました。柑橘系の爽やかな風味がたまりません。



マッぱり味で
まろやかな酸味

「長門ゆずきち」
山口県オリジナルの香酸柑橘で、長門市は県内最大の産地として知られます。果汁は、醤油との相性が抜群です。

地酒 ほれぼれの熱燗 イカゲソを添えて

700円

地酒「ほれぼれ」をイカゲソの一夜干しとともに熱燗で提供します。一夜干しの香ばしさと、やや辛口の飲み口を楽しむ1杯です。

「ほれぼれ」
長門市俵山エリアで栽培する酒米「せひかり」を使った純米吟醸。フルーティーで飲みやすい、俵山温泉でしか買えない日本酒です。



長門の銘酒を
ゲソ風味で愉しむ

センザキ 仙崎イカのメンマ

600円

仙崎イカにコチュジャンや醤油で下味をつけ、炙りました。ソフトな歯ごたえと旨味たっぷりのメンマを楽しめます。

醤油風味きりた
柔らかいメンマ



「ケンサキイカ」
長門市沿岸流域の激しい潮流で育ち、身が引き締まり、甘みが強いのが特徴です。10〜12月が旬で、「仙崎イカ」と呼ばれます。

長州黒かしのカオマンガイ

1200円

長州黒かしのモモ肉をニンニクと一緒にセイロ蒸しにしました。さっぱりとしたゆずきちナンブラーソースと相性抜群です。

「長州黒かしわ」
天然記念物・黒柏鶏を元にした、山口県産の最高級ブランド地鶏です。歯ごたえを残しながらも、ジューシーで臭みがないのが特徴です。



パクチー添えて
アジアな一品

猪肉の旨辛煮

ライスバーガー 900円

(おつまみでも提供可 700円)

イノシシのロース肉を醤油や唐辛子で炒め煮にしました。カリッと焼いたライスで挟むのもよし、そのまま一品料理でも味わえます。

「イノシシ肉」
長門市では、駆除した有害鳥獣の命に感謝し、ジビエ事業に取り組んでいます。イノシシは、加工肉や革製品などに生まれ変わります。



ピリ辛で濃厚な
ジビエ料理