

Delicious

ONSEN  AUTUMN

秋グルメ

10月初旬～11月

※販売期間は店舗によって異なります。詳しくは店頭またはSNS等にてご確認ください。



cafe&pottery 音



瓦そば柳屋



恩湯食



あけぼのカフェ



吉富幸進堂



A.side



THE BAR NAGATO



焼き鳥 さくら食堂



cafe and shop Tre



長門湯本温泉
NAGATO YUMOTO ONSEN

※写真はイメージです

温泉街の秋限定おすすめグルメをご紹介します！

かぼちゃのプリン

そぞろ歩きっぶ
対象商品



11月末
まで

cafe&pottery 音

ほくほくに蒸したカボチャを丁寧に裏漉しして作ったプリンです。カラメルのはろ苦さとカボチャの甘さの相性が抜群です。

栗きんとん・栗蒸し羊羹



11月末
まで

吉富幸進堂

国産原料にこだわり人気の地元でも長く愛されている吉富幸進堂。新栗を贅沢に使い、手間をかけて丁寧に作る秋の味覚をお楽しみください。

季節のタルト～栗とチョコ～



11月末
まで

cafe and shop Tre

栗とチョコのタルトはこの季節の期間限定。季節のタルトメニューに時々登場します。短い季節の味をどうぞお試しください。

紅葉ごろねBAR

10/28～11/30

昨年大好評だった「紅葉の階段」の紅葉ごろ寝BARが今年も復活！真っ赤に色づく紅葉に囲まれた88段の階段に特製のリクライニングベンチを設置し、週末にはBARも登場予定です。

栗あん団子

そぞろ歩きっぶ
対象商品



11月末
まで

瓦そば柳屋

人気の焼き立て団子に、秋限定の2種類の栗餡をのせてご提供。クリーミーな栗の甘さと焼き立ての香ばしさをお楽しみください。

秋ポテト

そぞろ歩きっぶ
対象商品



紅葉の
期間中

A.side

中はホクホク、外はパリッとした懐かしい大学芋。美味しい秋の恵みをお楽しみ下さい。

黒かしわと7種のきのこのあんかけ麺



11月末
まで

恩湯食

秋の味覚、7種のきのこをベースに、口当たりの良い黒かしわをあわせたまあんかけ麺です。長門名物ゆずきちの香りがアクセントです。

長門の梨とパールクリーム
のマリアージュ



梨の入荷
シーズン中

THE BAR NAGATO

長門の美味しい梨（時期によって品種が変わります）とパールクリームシェリーを飲んで味わっていただくカクテルです。

栗どら焼き

そぞろ歩きっぶ
対象商品



11月末
まで

あけぼのカフェ

栗餡に渋皮栗を丸ごと一粒入れた栗づくしのどら焼き。栗の風味を生かすために甘さを抑え、スペシャルラテとも相性抜群です。

剣先イカの一晩干し



11月中旬
まで

焼き鳥 さくら食堂

厳選の剣先イカの一晩干しを炭火でふっくらと焼き上げました。爽やかな香りの長門ゆずきちを絞ご一緒に楽しみください。

※写真は撮影時のイメージです。実際の商品は仕様が異なる場合がございます。店舗によっては早めの売り切れ等もございますので、予めご了承ください。



長門湯本温泉
NAGATO YUMOTO ONSEN