

Delicious

ONSEN ♨️ AUTUMN

「わしくは裏面へ」



TARU(SOIL Nagatoyumoto)



cafe&pottery 音



THE BAKERY(大谷山荘)

Autumn



吉富幸進堂



THE BAR NAGATO



TARU(SOIL Nagatoyumoto)

Onsen



焼鳥 さくら食堂



あけぼのカフェ(界 長門)

日に日に秋の気配が増してくる秋の長門湯本温泉。温泉街の各店舗では秋の限定メニューが充実しています。カボチャや栗、サツマイモなど、秋の味覚をふんだんに使った長門湯本の秋グルメ。川沿いのそぞろ歩きのお供に是非お試しください♪



瓦そば柳屋

Gourmet

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。



A.side



engawa YUMOTO

長門湯本温泉
NAGATO YUMOTO ONSEN



cafe and shop Tre

長門湯本温泉の秋限定グルメをご紹介します

どら焼き くり



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。

栗あん団子



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。

かぼちゃのプリン



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



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。

和栗デニッシュ



THE BAKERY(大谷山荘)

毎年好評の「マロンデニッシュ」を、今年は和栗と北海道産クリームを練りこみ、トップには渋皮付きの栗をのせた旬の味わいを感じる一品。

ほっこり栗ケーキ



engawa YUMOTO

秋の味覚、栗をたっぷり使用したラム酒と合わせた、大人のしっとり濃厚栗ケーキです。

秋ポテト



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。

季節のタルト ～栗とチョコ～



cafe and shop Tre

※仕入れの状況により種類が異なります
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。

剣先イカー一夜干し



焼鳥 さくら食堂

厳選の剣先イカの一夜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るご一緒にお楽しみください。

厳選ウイスキー 飲み比べ



THE BAR NAGATO

30年以上のキャリアを持つバーテンダーが選ぶ極上ウイスキーの飲み比べセット。温泉街の夜景を見ながら、贅沢な時間を過ごせます。

New!

TARU(SOIL Nagatoyumoto)

薪窯で焼き上げるピザが人気のイタリアンレストラン「TARU」からは、イタリアンドルチェが登場です！

栗のティラミス

秋の味覚・栗をふんだんに使った、この季節限定の贅沢な栗のティラミスです。



栗のパナコッタ

なめらかな栗のパナコッタに、甘酸っぱいカシスソースで軽やかに仕上げた一品です。



さらに **秋** Enjoy autumn!
温泉街は **魅力たっぷり!**

秋の夜長のそぞろ歩き 10/25~11/30



紅葉ごろ寝BAR



期間限定 ライトアップ



焚き火 at POCKET PARK



あけぼのカフェ 夜営業

秋の夜長は温泉街を満喫するシーズン！真っ赤に色づく紅葉の大人気スポット「紅葉ごろ寝 BAR」や、オリジナル行燈の期間限定ライトアップに加えて、期間中は「あけぼのカフェ」の夜営業も！さらに毎週土曜日には「SOIL Nagatoyumoto」のポケットパークにて焚き火スポットも登場予定！長門湯本温泉で、秋の夜長をお楽しみください。



※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もございます。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。



福岡からなら
「おとずれ号」
がオススメ！



高速バス「萩・長門おとずれ号」なら博多・天神から長門湯本温泉や長門市、萩市へ毎日運行中！

くわしくは

1日
2往復

楽々
直行便

WiFi
トイレ
完備

おとずれ号

