

# 春 メニュー の 温泉 白 泉 街

Onsen  
Spring  
Menu  
2026



cafe and shop Tre



焼き鳥きくら食堂



吉富幸進堂



瓦そば柳屋



恩湯

THE BAKERY(大谷山荘)



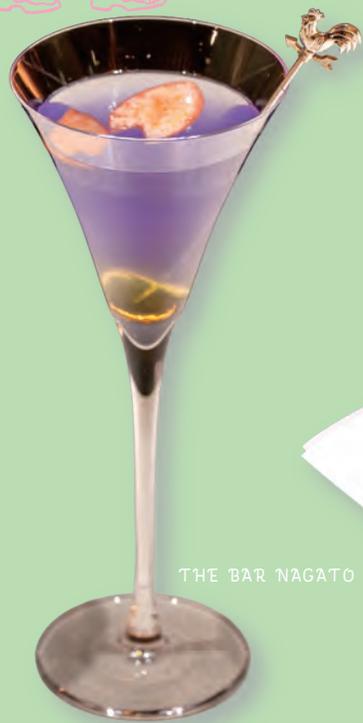
engawa YUMOTO



カフェ&ボタリイ音



あげほのカフェ



THE BAR NAGATO



TARU(S01L Nagatoyumoto)

# 長門湯本温泉の春推しメニューをご紹介します

桜香る萩産イチゴと  
ピスタチオのババ

4月中旬  
まで



**TARU (SOIL Nagatoyumoto)**

イタリアナポリの伝統菓子、ババと長門湯本温泉街の桜をイメージし、春らしく仕上げたお菓子になっています。

豆乳いちご  
クリームあんぱん

4月15日  
まで



**THE BAKERY (大谷山荘)**

桜色のパンの生地には豆乳と苺が練り込まれ、あんこクリームチーズが絶妙にマッチ。春らしい甘酸っぱさがほのかに漂います。

桜パウンド

4月末  
まで



**engawa YUMOTO**

長門市の手作り焼き菓子店「りすたち」さんの、桜餡を加えた春を感じるふんわりパウンドケーキです。

苺ティラミス

4月中旬  
まで



**cafe and shop Tre**

Tre 定番人気のティラミス、春限定で苺ソースと共に仕上げました。

桜あん団子

4月中旬  
まで



**瓦そば柳屋**

ご注文を受けてから焼き上げるふっくら団子に、この季節限定のさくら餡をたっぷり載せて。アツアツをお召し上がりください。

桜色のカッサータ

4月中旬  
まで



**焼鳥 さくら食堂**

イチゴとチーズを使った、イタリア生まれのカッサータを春らしく仕上げました。

いちご大福と  
桜だより

4月末  
まで



**吉富幸進堂**

長門市産のいちごもち粉を使い、自家製の白餡で仕上げた「いちご大福」と、皮には上質なつくね芋をまぜふんわり仕上げ、手で炊いた餡を包んだ「桜だより」。

レモンタルト

4月中旬  
まで



**cafe&pottery音**

山口県産のレモンを使ったタルト。アーモンドクリームにレモンピールを入れて焼き込み、果汁たっぷりのアイシングをかけて爽やかに仕上げました。

さくらどら焼き

4月末  
まで



**あけぼのカフェ**

人気の粒あんに桜餡を合わせました。桜あんには桜の葉も練り込んでおり桜の風味が程よく絶妙な甘さに仕上げられています。二層の餡の断面もお楽しみください。

長門湯本温泉ぷりん



**恩湯**

恩湯の泉源から抽出したミネラルのほか、山口県産の厳選した卵、牛乳をふだんに使い、カラメルはほろ苦く仕上げた大人のプリンです。

さくら舞う桜舞  
THE BAR NAGATO

4月中旬  
まで



「The Gin Masters 2022」など数々のコンペティションで受賞歴を持つ長門市油谷産のクラフトジン青舞（おうぶ）をベースに、経験豊かなマスターが作る春の特製カクテル。

※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。



※温泉街の川沿いに路上駐車はできません。長門湯本温泉駐車場または大寧寺駐車場をご利用ください。

さらに **春** Enjoy Spring! 魅力たっぷり!



桜咲く橋の上の  
アフタヌーンティー  
3/27~3/30, 4/3~4/6

長門湯本温泉随一のお花見スポット「一ノ瀬橋」にしつらえた特製のテーブル席で、温泉街の春限定スイーツをたっぷり楽しむアフタヌーンティー。人気萩焼作家の可愛らしいティーセットに、お好みでチョイスした厳選スイーツを盛り付けて、目の前に広がる満開の桜とともに、贅沢な時間をお過ごしください。

アフタヌーンティーは予約制（有料）です。詳しくは右記QRコードより詳細をご覧ください。



福岡からなら「おとずれ号」がオススメ!



1日2往復

楽々直行便

WiFiトイレ完備

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2往復で運行中!

くわしくは **おとずれ号**

