

Delicious

ONSEN ♨️ AUTUMN

「わしくは裏面へ」



TARU(SOIL Nagatoyumoto)



cafe&pottery OTO



THE BAKERY(OTANI SANSO)



ONTO

秋 Menu



Kawarasoba Yanagiya



AKEBONO CAFE(KAI NAGATO)



THE BAR NAGATO



engawa YUMOTO



Yoshitomi Koshido

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。川治いのそぞろ歩きのお供に是非お試しください♪

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。



長門湯本温泉
NAGATO YUMOTO ONSEN



YAKITORI SAKURA SHOKUDO

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楽しくみください。

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aramelのほ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。

紅いも & 大学いも パストリー



THE BAKERY(大谷山荘)

紅いもと大学いもを贅沢に使った、さくさく、ほくほくの食感を味わうデニッシュです。

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。

塩キャラメルソフト



立ち寄り湯 恩湯

長門市の海の旨みあふれる「百姓の塩」、上品な甘さの特製キャラメルソース、クリーミーなバニラソフトが相性抜群です。

栗のティラミスシュ



TARU(SOIL Nagatoyumoto)

マスカルポーネのkokと栗のペーストを合わせた、秋限定のティラミスシュです。

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るご一緒に楽しみください。

厳選ウィスキー 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ィ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。

さらに温泉街では 10/23~11/29 秋の夜長のそぞろ歩き

※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。



紅葉ごろ寝BAR

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。

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



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

