

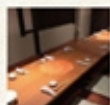


### 海鮮料理屋 大告丸 豪快な舟盛りはマストメニュー!

魚を知り尽くした店主が、その日水揚げされた魚を確かな目で厳選して豪快にさばき、繊細な味付けで調理した料理の数々に舌鼓。全席個室で掘りこたつ式なのでゆっくりと過ごせるのもうれしい。

一番人気の舟盛りや天ぷら、焼き魚、煮魚なども味わえる大海賊コースが人気(3,000円)。

■周南市平和通 2-6 ☎ 0834-34-8076 ■ 17:30 ~ 23:00 日休  
■JR 徳山駅より徒歩 6 分



全席掘りこたつの個室空間。3階では100名規模の宴会も可能です。



山口県の地酒をはじめ、お酒メニューも豊富。

### 魚屋と食事処いかにぎ

#### 魚屋直営! 地魚をリーズナブルに



カウンター席のほか座敷席も完備。

毎日仕入れられる新鮮な魚のなかから、その日いちばんのコンディションのものを厳選してその素材にあった調理法で、何度訪れても美味しい食事が楽しめます。

素材と地元の味にこだわったコースは3,000円。

■周南市本町 2-26 ☎ 0834-22-1764 ■ ランチ 11:00 ~ 14:00、ディナー 17:00 ~ 22:00 日休 ■JR 徳山駅より徒歩 5 分

### 漁師めし酒場瀬や 徳山駅前店

#### 山口県産の地魚を満喫!



魚は毎朝市場より直送。オーナー自ら釣った魚を味わえることも。

■周南市銀座 2-18-1 ☎ 0834-22-1230 ■ 17:30 ~ 24:00 不定休 ■JR 徳山駅より徒歩 3 分



全席掘りこたつ席の個室を完備。コース料理は4,500円。

自分の船を持つほど、海と魚をこよなく愛するオーナーが営むお店では、山口県の地魚を味わえます。人気の刺身メニューは贅沢な厚みが魅力。

### 美味しいお酒と魚を気軽に味わえる 評判の居酒屋・小料理店

鮮度が命の魚料理は、お店ごとの仕入れ方や味付けによって個性が違います。



### 瀬戸内料理 にしむら 出張者やひとり旅の方にも便利

瀬戸内の魚をメインにした料理が楽しめる小料理屋は、気さくなスタッフが迎えてくれるおしゃれで家庭的な一店。小皿メニューが充実しているので単身での利用も便利。

予約不要で日替わりでおすめが堪能できるおまかせ晩酌コースが人気(3,000円)。

■周南市平和通 2-7 ☎ 0834-32-3369 ■ 17:00 ~ 24:00 (L.O.23:00) 日休 ■JR 徳山駅より徒歩 5 分



丁寧に処理されたセグロイワシ(カタクチイワシ)の天ぷらは瀬戸内ならではの一品。

### 鮮味食彩 宇佐川水産

#### 魚や野菜も地産地消にこだわって



落ち着いた雰囲気のある個室で美味しい食事と地酒を楽しんで。

ほとんどの人がオーダーする水産盛りは、このボリュームで3,700円とお得!

■周南市若宮町 2-28 ☎ 0834-22-3060 ■ 11:30 ~ 13:30(L.O.13:00)、17:30 ~ 24:00 (L.O.23:00) 不定休 ■JR 徳山駅より徒歩 5 分

### 接待で利用するなら 竹の第 本格的な日本酒が楽しめる



グルメの口コミサイトでも日本酒の美味しさや品揃えで高い支持を得ている「竹の第」は、大切なお客様を接待するシチュエーションにおすすめ。45年以上の歴史ある名店より引き継いだダシが心にしみるおでんとともに豊かなひとときを。



おでんは団子からすべて手作り。ダシにしっかりと浸かった絶品の味わいをつまみに、芳醇な日本酒を楽しんで。

■周南市野上町 1-6 ☎ 0834-34-3454 ■ 11:45 ~ 14:00 (L.O.13:30)、17:00 ~ 23:00 (L.O.22:30) 火休 ■JR 徳山駅より徒歩 5 分

### 「まつき食堂」のちゃんぽん

#### 600円 鶏ガラ醤油ベースのオリジナル!



銀南街の一角にある「まつき食堂」は、お世辞にもきれいとは言えない佇まいですが、昼どきともなるとちゃんぽん目当てに満席に。

創業60年間変わらず味を守ってきた名物メニューの「ちゃんぽん」は、白湯ベースの九州スタイルではなく、鳥ガラ醤油ベースのまつき食堂オリジナル。たっぷりの野菜、生たまごがトッピングされたちゃんぽんは、やさしくて懐かしい味わいです。

■周南市銀南街 47 ☎ 0834-21-1048 ■ 11:00 ~ 21:00 不定休 ■JR 徳山駅より徒歩 7 分

### 「ホルモン金龍 本店」のローストビーフ丼

#### (並)850円・(大)1,050円

#### がっつり食べられる肉マウンテン!



2フロア60席からなる店内。

山盛りのご飯にこれでもかというくらいにスライスしたローストビーフを巻いた、まさに肉の山。ランチ限定メニューのローストビーフ丼は、たまごの黄身とサワークリームと合わせることで美味しく倍増!

■周南市銀南街 9-1 ☎ 0834-34-9729 ■ 11:30 ~ 14:00、17:00 ~ 23:00 無休 ■JR 徳山駅より徒歩 3 分

### 「まんぶく苑」のネギタン塩 家族で訪れる定番店&人気メニュー

#### 930円



ねぎ塩がたっぷり載ったタンをふわっと半分折りまげて蒸し焼きにするのがまんぶく苑流の味わい方。



徳山駅から向かう時は、この看板が目印。

■周南市郷町 2-25 ☎ 0834-31-0089 ■ 17:30 ~ 23:00 (日・祝・祝前日は~22:00) 月休 ■JR 徳山駅より徒歩 7 分



### 地元の人たちが通う、愛され続ける 徳山ソウルフード

### 「洋食の店 アラスカ」のカニクリームコロッケとハンバーグ

#### 1,500円 ポリューム満点&手作りのおいしさ



親子三代で訪れる常連客も多いという「アラスカ」は、1962年創業の老舗の洋食レストラン。

1週間をかけて作る秘伝のデミグラスソースにはコクとほどよい酸味もあり、女性でもほくほくと食べてしまう美味しさ。とろとろとクリーミーなコロッケには自家製タルタルソースをトッピング。マヨネーズもすべて手作りのポテトサラダも絶品です。

■周南市銀座 2-18 テアトル 18 番街 ☎ 0834-21-1113 ■ 11:00 ~ 15:00 (L.O.14:30)、17:00 ~ 20:00 (L.O.19:30) 火休 (祝日の場合は営業) ■JR 徳山駅より徒歩 3 分

### 「松の樹」の石鍋マーボー豆腐

#### (中)700円・(大)900円

#### 毎日食べても飽きのこないほどよい辛み!



徳山駅から少し離れた場所にあるにもかかわらず、つねに満員の「松の樹」では、お冷はもちろん、調理にもすべて純水が用いられています。

中国料理店では珍しい牛骨の旨みを引き出したスープがベースの料理が「松の樹」の魅力。24時間煮込んだスープと三年熟成の豆板醤を使用したマーボー豆腐は、熱々の石鍋でいただくことで最後まで出来立ての味わいを楽しめます。

■周南市辻町 6-33 ☎ 0834-31-5226 ■ 11:30 ~ 14:30 (L.O.14:00)、17:30 ~ 22:00 (L.O.21:00) 火曜、第3水曜、日曜ランチ休 ■JR 徳山駅より徒歩 5 分