

関門海峡絶景の宿 国民宿舎

2018 9.1 土

▶ 11.30 金



# 海峡ビュー! ノスタルジック 美と食の旅

# 秋号

## Autumn Story



### KAIKYO VIEW

秋色に染まる関門海峡。日本が近代国家建設  
へ向け躍動した時代のレトロな建造物群がノ  
スタルジックな歴史の舞台へ誘ってくれます。  
関門海峡を眼下に望む「海峡ビューしものせき」は  
全室オーシャンビューで、表情豊かな海の景色を  
存分に堪能できます。本場下関のふくを食べ  
尽くすプランなど、季節に応じて素材を集めた  
美食とともに、上質な旅のひとときをお過ごし  
ください。



下関南部町郵便局



旧秋田商会ビル

関門ノスタルジック海峡  
山の歴史 近代化の記憶



維新胎動の地  
山口県

関門海峡絶景の宿 国民宿舎



## 海峡ビュー しものせき

# Delicious



ふく食舗 130年  
1888



# ふく一番プラン

本場下関「ふく」の王道コースをアレンジ

王道の虎河豚刺しから出汁のきいた  
虎河豚雑炊まで安心価格で楽しめます。



御造り／虎河豚刺し

鍋／虎河豚ちり鍋



小鉢／身皮和え



揚物／虎河豚あら唐揚げ

- 食前酒／梅酒 ■ 小鉢／身皮和え ■ 御造り／虎河豚刺し
- 御凌ぎ／虎河豚寿司 ■ 蒸物／河豚白子シューマイ
- 揚物／虎河豚あら唐揚げ ■ 鍋／虎河豚ちり鍋
- 御飯／虎河豚雑炊 ■ 香の物／三種 ■ 水菓子／季節物
- 季節・仕入状況により内容が若干変わる場合がございます。



ふく食解禁130年  
1988年

要予約  
3日前  
お1人様  
1泊2食料金  
(1部屋2名様でご利用の場合)

¥16,740~ (税込)

お食事のみの場合 ¥8,640 (税込)

※ご予約は2名様より承ります。  
※1部屋のご利用人数や曜日・日にちによってご利用料金が異なります。  
※ご夕食時レストランをご利用のお客様は、ご飯・デザートバイキングをご利用頂けます。※ご昼食でもご利用頂けます。

※写真の御造り、鍋、雑炊は2人前です。

# 河豚(ふく)コース

最高級の虎河豚を贅沢に使った大満足プラン



御造り / 虎河豚刺し

鍋 / 虎河豚ちり鍋



小鉢 / 身皮和え

揚物 / 虎河豚あら唐揚げ

焼物 / 虎河豚白子塩焼



御凌ぎ / 虎河豚寿司

※写真の御造り、鍋、雑炊は2人前です。

- 食前酒 / 梅酒 ■ 小鉢 / 身皮和え ■ 前菜 / 二種盛り ■ 御造り / 虎河豚刺し ■ 御凌ぎ / 虎河豚寿司
  - 焼物 / 虎河豚白子塩焼 ■ 蒸物 / 河豚白子シューマイ ■ 揚物 / 虎河豚あら唐揚げ ■ 鍋 / 虎河豚ちり鍋
  - 御飯 / 虎河豚雑炊 ■ 香の物 / 三種 ■ 水菓子 / 季節物
- 季節・仕入状況により内容が若干変わる場合がございます。

要予約  
3日前  
お1人様  
1泊2食料金  
(1部屋2名様でご利用の場合)

¥21,060~ (税込)

お食事のみの場合 ¥12,960 (税込)

※ご予約は2名様より承ります。  
※1部屋のご利用人数や曜日・日にちによってご利用料金が異なります。  
※料金は全て税込み表示となっております。  
※ご夕食時レストランをご利用のお客様は、ご飯・デザートバイキングをご利用頂けます。※ご昼食でもご利用頂けます。



# 長州会席

(ちようしゅうかいせき)

新鮮な海の幸、旬の食材の調和、長州の美味。



蓋物／あんこう菊花あんかけ

前菜／三種盛り

- 食前酒／梅酒
- 前菜／三種盛り
- 御造り／五種盛り
- 蓋物／あんこう菊花あんかけ
- 替鉢／くじらと淋子の煮込
- 替皿／小ふくワイン蒸し
- 台の物／佐賀県産牛石焼
- 蒸物／河豚白子シューマイ
- 御飯・お味噌汁・香の物
- 水菓子／季節物

■ 季節・仕入状況により内容が若干変わる場合がございます。

お1人様  
1泊2食料金  
(1名様2名様でご利用の場合)

¥13,500~ (税込)

お食事のみの場合  
¥5,400 (税込)

※ご予約は1名様より承ります。※1部屋のご利用人数や曜日・日にちによってご利用料金が異なります。  
※ご昼食は要予約2日前にてご利用頂けます。  
※ご夕食時レストランをご利用のお客様は、ご飯・デザートバイキングをご利用頂けます。



替皿／小ふくワイン蒸し 御造り／五種盛り



- 小鉢
- 御造り／四種盛り
- 蓋物／白身魚菊花あんかけ
- 替鉢／くじらと淋子の煮込
- 揚物／小ふくと海老の天ぷら
- 台の物／黒豚しゃぶ
- 蒸物／河豚白子シューマイ
- 御飯・お味噌汁・香の物
- 水菓子／季節物

■ 季節・仕入状況により内容が若干変わる場合がございます。

お1人様  
1泊2食料金  
(1名様2名様でご利用の場合)

¥11,880~ (税込)

お食事のみの場合  
¥3,780 (税込)

※ご予約は1名様より承ります。※1部屋のご利用人数や曜日・日にちによってご利用料金が異なります。  
※ご昼食は要予約2日前にてご利用頂けます。  
※ご夕食時レストランをご利用のお客様は、ご飯・デザートバイキングをご利用頂けます。

台の物／黒豚しゃぶ

蓋物／白身魚菊花あんかけ



# 四季の彩

(しきのいろどり)

様々な旬の彩り食材を思う存分堪能できる。

# 海峡御膳

(かいきょうごぜん)

海峡で育んだ旬の美味を味わう。



御造り／四種盛り 小鉢／二種

- 小鉢／二種
- 御造り／四種盛り
- 揚物／海老紅葉揚
- 台の物／豚ロース鍋
- 蒸物／茶碗蒸し
- 御飯・お味噌汁・香の物
- 水菓子／季節物

■ 季節・仕入状況により内容が若干変わる場合がございます。

お1人様  
1泊2食料金  
(1名様2名様でご利用の場合)

¥10,260~ (税込)

お食事のみの場合  
¥2,160 (税込)

※ご予約は1名様より承ります。※1部屋のご利用人数や曜日・日にちによってご利用料金が異なります。  
※ご夕食時レストランをご利用のお客様は、ご飯・デザートバイキングをご利用頂けます。

揚物／海老紅葉揚



台の物／豚ロース鍋

# 明治維新150年記念プラン 薩長土肥会席

(さつちょうどひかいせき)

薩摩、長州、土佐、肥前、時代をこえて  
美食の同盟が今ここに結ばれる。



歴史の転換期に幾度となく  
その舞台となった下関。

貴族社会から武家社会へと変わった  
源平壇ノ浦の戦い、

宮本武蔵と佐々木小次郎の雌雄を決した  
巖流島の決闘、そして明治維新の

先駆けとなった攘夷が実行されたのも  
関門海峡を臨むここ下関です。

明治維新へと突き進んだ多くの志士たちが  
この地に集い活躍しました。

わが国は、2018年に「明治維新150年」を  
迎えました。明治維新発祥の地、下関。

夏の潮風につれて届くのは汽笛の音。  
関門海峡を眼下に望む

「海峡ビューしものせき」は  
全室オーシャンビューという

絶好のロケーションで、  
表情豊かな海の景色を存分に堪能できます。

表情豊かな海の景色を存分に堪能できます。

2018 明治 150 年

維新発祥の地

山口県



日本遺産

関門ノスタリジツの歴史

島の歴史、近代化の足跡



黒豚冷しゃぶ (薩摩)



河豚刺し (長州)



カツオたたき (土佐)



佐賀県産牛石焼 (肥前)



- 食前酒 / 梅酒 (薩摩)
- 前菜 / 河豚一味漬 (長州)・鯛昆布 (長州) 酒盗和え (土佐)・呉豆腐 (肥前)
- 御造り / カツオたたき (土佐)・河豚刺し (長州)
- 蓋物 / 茄子クリーム煮 (長州)
- 冷鉢 / 黒豚冷しゃぶ (薩摩)
- 油物 / 鯨竜田揚げ (長州)
- 台の物 / 佐賀県産牛石焼 (肥前)
- 酢の物 / 鰻湯引き (長州)
- 御飯 / 山口県産米 (長州)
- 香の物 / 三種
- 椀物 / お味噌汁
- 果物 / 季節物

■ 季節・仕入状況により内容が若干変わる場合がございます。

要予約  
3日前  
お1人様  
1泊2食料金  
(1部屋2名様でご利用の場合)

¥15,000~ (税込)

お食事のみの場合  
¥6,900 (税込)

※土曜日、休前日、7月20日~8月30日は、1,080円の加算料金ががかかります。  
※1部屋のご利用人数によってご利用料金が異なります。  
※ご夕食時レストランをご利用のお客様は、ご飯・デザートバイキングをご利用いただけます。  
※ご昼食でもご利用いただけます。



薩長土肥会席  
2018  
12/27 (木) まで  
現在も販売中