

10106-310



www.hotelyokikan.jp



春。夏。秋。冬。



遠い古の面影を残した静寂の空間。

やさしく木々が囁き、春・夏・秋・冬、昼と夜と
それぞれが表情豊かに季節を感じさせる。

季節により表情を変える山々と、やさしい光に包まれた心穏やかな空間。
ととのりの落ち着いた雰囲気は、訪れる人にやすらぎを与えてくれます。

ととろの里新セヶ条

- 一、大切な時を、大切な方と一緒に過ごそうとお越しになられた以上、それなりにお楽しみください。
- 二、クモの乗はオブジェ、飛び交う虫たちはアクセサリー汚れた所は演出だと思いついてください。
- 三、時の流れを忘れて、ゆっくり、ゆったりとお過ごしください。(今何時?なんて不粋な事は聞かないでください。)
- 四、ご用の際は拍手を二回してスタッフをお呼びください。池の鯉よりはお役にたてます。
- 五、おならがしたくなったら、モーファルトのBGMにまぎれて、静かに放屁してください。
- 六、万が一、オーダーした物と違ったお料理が出て、怒らずに黙々と笑顔でお召し上がりください。これも修行だと思ってください。
- 七、今度来る時、誰と来るか想像してみてください。

遠い山道を、ようこそ!!

※携帯電話の電波が届きませんので、俗世間との連絡には、お店の電話をご利用ください。



土間とテラス、掘りこたつ式の個室など、新しい感覚の古民家を演出。土壁の素朴さと木の香りが奏でるやさしい時間。

人里離れた山奥に、ととろの里はあります。新しい感覚でありながら、どこか懐かしい古民家風のインテリア。素材を活かした素朴な料理と併せて、ゆっくりと空間と時間を楽しんでください。



そば御膳 (お刺身付)
3,500円
そば御膳 (お刺身なし)
2,500円

※そば御膳の天婦羅の具をお選びください。
「野菜コース」または「魚介類・野菜コース」



ととろコース 要予約
5,000円

店長おすすめコース 5,000円

天婦羅とおそば	2,000円
天婦羅とつけ鴨そば	2,300円
つけ鴨そば	1,300円
手打ちそば	1,000円
地鶏の炭火焼き	
えび真上	
季節のサラダ	
手造り豆腐	
黒いなり	
ジビエカレー(サラダ・ドリンク付)	1,500円
ジビエカレーセット(手打ち蕎麦付)	2,000円

他

◎価格は消費税別価格です。



自然の恵みをそのままに
心地よい和みの空間で味わう特撰料理は、
ととろの里自慢の「旬」のおもてなし。

山海の旬彩をふんだんに盛り込んだ料理は、
良質な素材を産かなまなごしとまごころで調理。
ととろの里の徹底したこだわりをご堪能ください。



楊貴館別荘

ととろの里

10106-310

山口県長門市油谷伊上畑

電話：0837-32-1597

- ◎各種ご宴会・ご婚礼も承ります。
- ◎毎週水曜日は定休日。



www.hotelyokikan.jp

