



獅子野さんのお陰で
夢が叶いました！

海宴 ~kaien~

Instagram



福岡から萩へUターン創業！ 創作ビストロレストラン『海宴～kaien～』オープン

創作洋食レストラン
海宴～kaien～

浜崎が秘める可能性
萩での出店を決意

ランチ・ディナーともに
大好評営業中！

創作洋食レストラン 海宴～kaien～



1月8日、浜崎町に誕生したレストラン『海宴～kaien～』様。一棟貸しの宿・萩別邸さまの1階にて、肉や魚、野菜など萩市で採れる豊かな素材を活かした創作洋食をご提供されています。コンセプトは、「和洋折衷」。一般的に和食で使われるイメージが強い食材を見事に洋食へと変身させたメニューの品々からは、これまでの萩市にはなかった新たな味わいを感じることができます。ランチには『牛タンシチューのオムライス』セット、『むつみ豚としそわかめ、辛子高菜のポルケッタ』セットがあり、スープとサラダ付き。ディナーでは、お酒好きの方々にはたまらないビストロとお酒のペアリングメニューをご提供。シェフとして長く経験を積み、料理長をも務めた確かな腕前の森本さまだからこそできるメニューにより、萩食材に新たな魅力を吹き込みます。頑張った自分へのご褒美やプチ贅沢なランチ女子会、特別な日のお食事会などにもピッタリ！店内の雰囲気は落ち着いた和モダンな空間で、カウンター席では調理する森本シェフとのお話を楽しむこともできますよ。

浜崎が秘める可能性 萩での出店を決意

シェフの森本様は萩市出身。福岡県で20年以上料理人としての経験を積んだのち、「自分のお店を持ちたい」という夢を持つようになりました。長年修行を積んだ福岡県と地元の萩市のどちらで開業するか悩んでいた時に、はぎビズへご相談に来ていただきました。ニーズリサーチや物件巡りなどのサポートをさせて頂く中で、森本様は歴史を守りながらも新しい風が吹きつつある浜崎伝建地区に「浜崎はこれから盛り上がっていく。自身もその一端を担いたい」と未来の可能性を感じ、萩市でのUターン出店を決意。この度晴れてご自身のお店を持つという夢を実現されました。森本さまは「アレンジメニューの考案、仕込み、お客様との交流、料理をする全ての工程が楽しい」とにこやかにお話ししてくださいました。



ランチ・ディナーともに大好評営業中！



お酒落に盛り付けられた美味しそうなお料理写真が数々投稿されている『海宴～kaien～』様のInstagram。その見栄えからあっという間に口コミが広がり、早くも注目を集めています。今後も新しいメニューを増やしていきたいと意欲的な森本さま。現在はランチ、ディナーそれぞれ10名まで入店可能となっており、電話とInstagramのDMにて予約を受け付けています。森本シェフが腕によりをかけて提供する海宴だけのオリジナルメニュー、是非味わってみませんか？

【あげる！はぎビズ】

萩市ビジネスチャレンジサポートセンター

【TEL】090-7130-4520 【MAIL】info@hagibiz.net

【HP】<https://hagibiz.net/info/>

【相談時間】9:00～17:00

【定休日】日曜日、月曜日、祝日、年末年始

〒758-0022 山口県萩市大字浜崎町209番

萩市インキュベーションセンター内

はぎビズHP
ブログで毎日情報発信中♪



はぎビズだより
バックナンバー

