

雁木、五橋、金冠黒松、
金雀、瀬祭。
岩国の清らかな水が磨いた、
岩国のおいしいお酒。
そんな日本酒のお供に、
錦川の清流やよく肥えた土壌、
温暖な気候が育てた
上質な素材を使って、
職人が心をこめてつくりあげた
岩国のおいしいおつまみを
「つまんでちょんまげ」。



日本酒のくに、いわくに
つまんでちょんまげ



いわくにマロンラスク
Iwakuni Chestnuts Rusk

岩国名物「岸根ぐり」の甘みと、
香ばしいバター醤油のマリアージュ。

ラスクの両面に、岩国名物の「岸根ぐり」とバター醤油のペーストを
たっぷり塗って、おいしく焼き上げました。上品な甘さと香ばしさ、
そしてバゲットのサクサク食感に、不思議に日本酒が進みます。



人気



高森牛と岩国れんこんのしぐれ煮
Stewed Takamori Beef & Iwakuni Lotus Root

蜂蜜店のクッキングハニーと生姜で、
じっくり煮込んだ特上の味わい。

高森牛は、岩国のおだやかな自然の中で、飼料にもこだわって大
切に育てられています。その肉質は、芳醇で香り豊か。シャキシャ
キ食感の岩国れんこんとともにどうぞ。



輪切りドライトマト
Slice-dried Tomato

赤く熟した後に採った、
由宇とまとの甘みをぎゅっと凝縮。

瀬戸内の温暖な気候が育てた由宇とまどを使用。甘さの秘密は、
赤く熟した後に収穫する「赤熟採り」を採用しているから。ひとか
げらを冷酒に入れると、トマトの旨みがグラスに広がります。



岩国れんこん福神漬
Iwakuni Lotus Root Pickles

老舗「うまもん」の
昔ながらの手づくり醤油漬。

うまもんは、作家の宇野千代さんにも愛された、創業 300 年の歴
史を持つ岩国の漬物屋さん。いわゆる福神漬とはちがう、旨み
たっぷりの野菜の醤油漬を召し上がれ。



定番

岩国れんこんチップス
Iwakuni Lotus Root Chips

カリッと香ばしく、
れんこんの甘みひろがる。

岩国れんこんは、普通のれんこんより1つ穴が多い、9つの穴のも
のがよく見られます。そのため、見通しが利く、縁起のよい食材と
して親しまれてきました。日本酒のつまみに、バリバリ止まらない、
素材なおいしさをどうぞ。



NEW



高森鶏と根菜たっぷりのキーマカレー
Keema Curry with Takamori Chicken and Root Vegetables

蜂蜜店のクッキングハニーと岩国産の
マイヤーレモンをかくし味に使った、
サプライズなおいしさ。

周防高森どりの旨みと根菜の食感をいかした、おつまみキーマカ
レー。そのままでも、クラッカーにのせても、野菜スティックにつ
けてもおいしく召し上がれます。



ぎゅっとドライトマト
Freeze-dried Midi Tomato

赤く熟した後に採った由宇のミディトマト、
噛むほどに甘みがあふれ出す。

たっぷりと時間をかけて蓄えられた糖分や旨味が、噛んだ瞬間あ
ふれ出す。そんな由宇とまどを使用したドライトマトのおいしさは、
特別。



1階売店『花千堂』にて販売中

岩国特産のお土産を是非どうぞ!





当ホテルで焼いています♪
岩国岸根栗の甘みと地醤油バターの香ばしさ



岩国国際観光ホテル謹製
錦帯橋ラスク ¥650





旭酒造株式会社

「獺祭」旭酒造株式会社[山口県]

真に美味しい酒は、
誰が飲んでも美味しいモノです。
旭酒造は真に美味しい酒を目指します。



獺祭を飲みくらべ お米の磨きの違いを感じる。

「獺祭おためしセット」 3,080円込

獺祭 純米大吟醸 二割三分 (180ml)

23%(77%)という極限まで磨いた山田錦を使い、最高の純米大吟醸に挑戦しました。華やかな上立ち香と口に含んだときのきれいな蜂蜜のような甘み、飲み込んだ後口はきれいに切れていきながらも長く続く余韻。



獺祭 純米大吟醸 三割九分 (180ml)

39%精米歩合、獺祭の磨き三割九分です。華やかな上立ち香と口に含んだときに見せる蜂蜜のようなきれいな甘み。飲み込んだ後の長い余韻。これぞ純米大吟醸。



獺祭 純米大吟醸 45 (180ml)

45%まで山田錦を磨いた。「美味しくなければ意味がない」獺祭のスタンダード。米由来の繊細な甘みと華やかな香り。吟醸酒の基本がわかる逸品です。

