せっかく長門に来たんなら

○○食べさんっちゃ！

1 やきとり

焼とりや ちくぜん総本店

長州黒かしわ もも・手羽先
やまいも巻・エノキチーズ巻

気持ちを込めて１本１本串を打っています。脂が甘くジューシーな長州黒かしわをぜひ。

長門市東深川 892-1
金の鈴 2F
17:00~22:00　休 日曜日
0837-22-0735

2 岩牡蠣

せむら牡蠣 屋台（センザキッチン）

大きさにびっくりする方も多いです。磯の香り、のどごし、こみあげてくる旨みが自慢。

長門市仙崎 4297-1
10:00~15:00
休 月~金曜日
080-5757-0507

3 海鮮丼（特）

千石（センザキッチン）

毎朝魚をさばくところから始まります。酢飯を使わず、魚のおいしさを引き出した一杯です。

長門市仙崎 4297-1
11:00~16:30
休 第２木曜日
0837-26-0682

3 海鮮丼（特上）

仙崎本丸（センザキッチン）

県産米と仙崎の魚をふんだんに使った海鮮丼。醤油や味噌も地物にこだわっています。

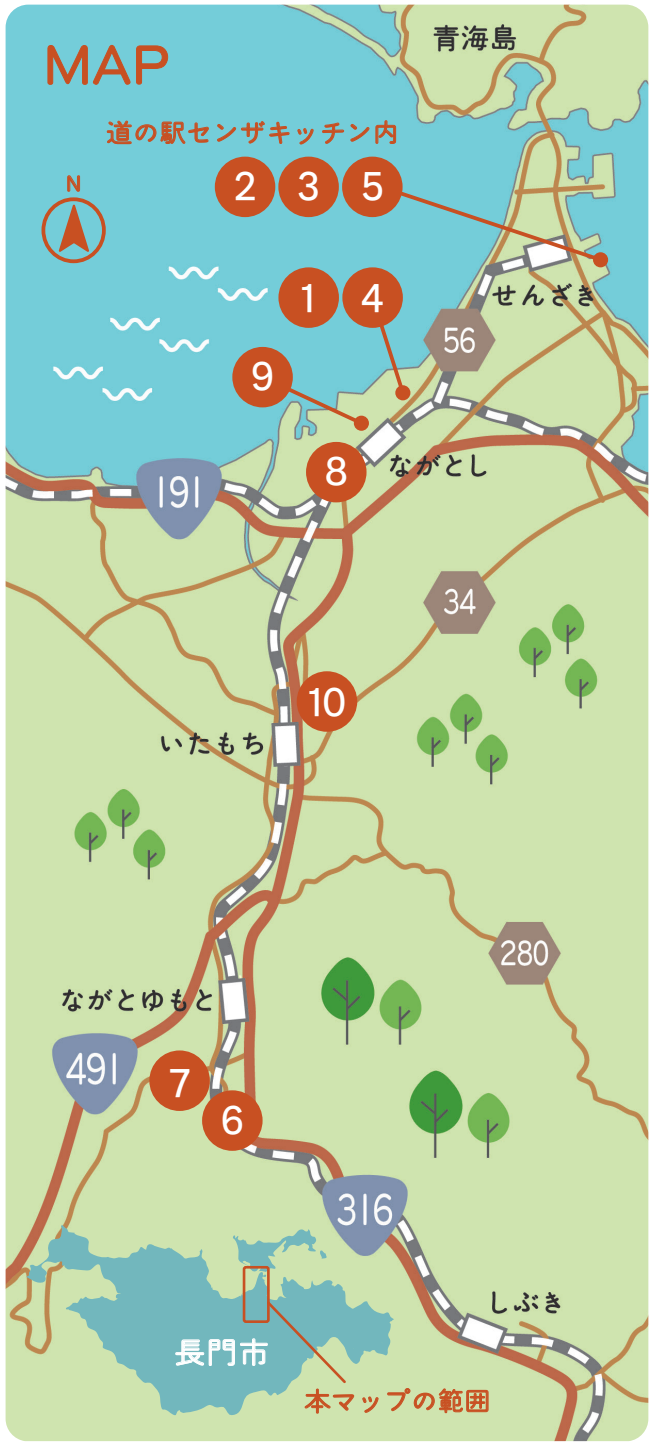
長門市仙崎 4297-1
11:00~19:00
休 第２木曜日
0837-26-2580

3 海鮮丼（極）

仙崎丼（センザキッチン）

仙崎の旬のネタを味わえるお店。手軽に楽しめる多彩な海鮮丼がメニューに並びます。

長門市仙崎 4297-1
11:00~16:00
休 第２木曜日
0837-27-0300



4

焼とりや ちくぜん総本店

ながとりめん

スープには長州黒かしわを使用。ハーフサイズで締めの一杯として親しまれています。

長門市東深川 892-1
金の鈴 2F
17:00~22:00　休 日曜日
0837-22-0735

5

ひものや食堂ひだまり（センザキッチン）

さわらメンチカツバーガー

注文を受けてから揚げる熱々のメンチカツと手作りのタルタルで魚のおいしさを伝えます。

長門市仙崎 4297-1
9:00~15:00（土日祝18時まで）
休 第 2 木曜日
0837-27-0178

6

さくら食堂

さくらごはん

お昼から長門の名物であるやきとりと、新鮮なお刺身を一緒に味わえると評判です。

長門市湯本 1272-6
11:00~14:30/17:00~22:00
休 木曜日
0837-25-3660

7

吉冨幸進堂

黒糖ろおる

国産原料にこだわり、毎日手作りで１個ずつ作ります。甘すぎないのも特長の１つです。

長門市深川湯本 1031-2
7:30~17:30
休 火曜日
0837-25-3971

8

MUCHO

ムーチョバーガー

手作りにこだわったパティやベーコン、ソースの味わいをお楽しみください。

長門市東深川 996-11
12:00~15:00/18:00~21:00
休 火曜日
0837-27-0084

9

こうもり

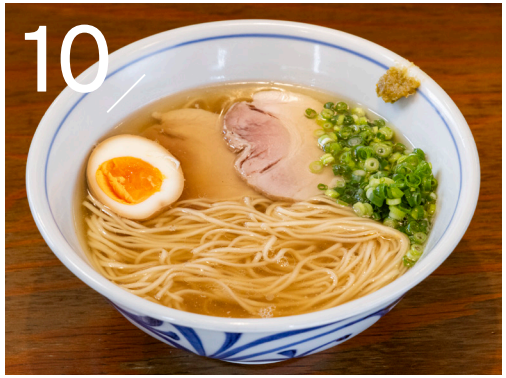
やきとり

かしわ・すなずり
たまご・きも・かわ

新鮮な鶏肉を毎朝串打ち。炭火で焼き上げた串はここでしか味わえないものもあります。

長門市東深川 911-58
14:00~21:00
休 火曜日
0837-22-0617

10



麺宗祐気

地どりラーメン

長州黒かしわと百姓の塩を使った、毎日食べても飽きない地産地消の一杯です。

長門市西深川 3277-1
高木テナント 101
11:00~13:30
休 火・水・土曜日
090-7894-6459

長門ファンが選んだトップ 10 ！

長門市観光コンベンション協会では、2025年春にInstagramで呼びかけた Webアンケートによって、長門ファンが選ぶトップ 10 メニューを決定しました。地元の方にも、観光客の皆さんにも愛される味を、ぜひ一度食べていってくださいね。

詳細は「ななび」特設ページから

ながと観光なび ななび

※本紙の掲載情報は2025年７月現在のものです