

西の京やまぐち物産館

長州苑
Choshuen

日本三名塔

The three famous pagodas of Japan

「国宝・瑠璃光寺五重塔」

National Treasures Five-storied Pagoda of Rurikoji Temple

日本三名塔のひとつ「瑠璃光寺五重塔」。

まずは景色として眺め、

次に圧巻の塔身を見上げる。

'Rurikoji Temple and Five-Storied Pagoda'
is one of the three famous pagodas of Japan.

First, view it as part of the scenery,
and then look up at its impressive towering visage.

心動く。

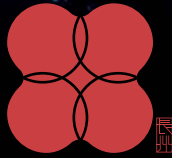
美しいもの、美味きもの。

山口の地で出会う。

Beautiful and delectable things.
Find them in Yamaguchi.

Be inspired.





西の京やまぐち物産館

長州苑

Choshu-en

長州物産株式会社

<http://www.choshuen.co.jp>

ご予約・お問い合わせ

Booking & enquiry

TEL 083-925-5850

受付時間 8:30 - 17:00 (年中無休)

Opening hours: 8:30 - 17:00 (7 days a week)

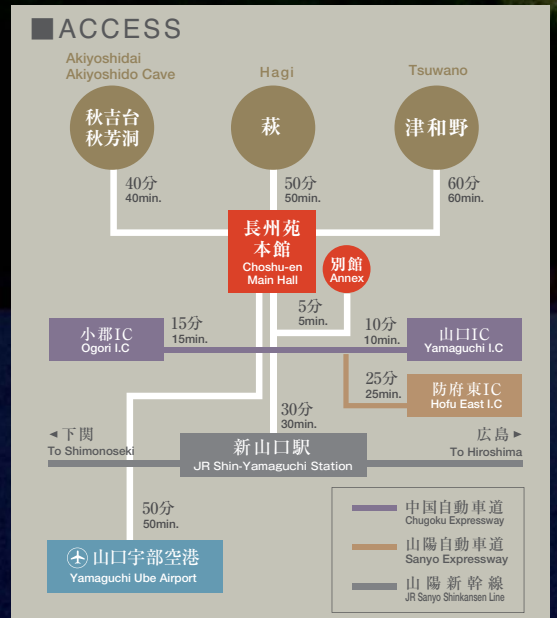
FAX 083-925-6200

〒753-0095 山口県山口市木町1-6

1-6 Ki-machi, Yamaguchi-shi, Yamaguchi-ken, Japan

長州苑は、国宝「瑠璃光寺五重塔」と名勝「常栄寺雪舟庭」の目の前です。

Choshu-en is right in front of the national treasure 'Rurikoji Temple and Five-Storeyed Pagoda' and 'Joeiji Temple Sesshu Garden' scenic spot.





お土産

Souvenirs

長州苑【本館】

GIFT 郷土物産館

山口県の名産品を豊富に取り揃えております。

There is a rich variety of Yamaguchi specialties.



大内人形のストラップ
Ouchi doll / charm strap

山口伝統工芸品「大内人形」 ※全国唯一の漆人形
Lacquered dolls unique to the region
Yamaguchi's traditional craft 'Ouchi dolls' (Ouchi Lacquer Ware)

大内塗の人形として人気の高い「大内人形」は、愛らしい表情と丸い形が特徴で、夫婦円満の象徴として広く愛されています。

'Ouchi dolls', popular for their Ouchi lacquer finish, have a characteristic sweet demeanor and round face, and are widely cherished as the symbol of harmonious marriage.

山口銘菓「外郎/ういろ」

Yamaguchi's famous confectionery 'Uiro'

外郎の起源は室町時代といわれ、大内氏、毛利家代々の殿様からも愛された山口の銘菓です。名古屋の外郎は、原料にうるち米粉を使用しますが、山口県の外郎は「わらび粉」厳選された小豆や白豆をこし餡に仕上げ、澱粉と砂糖を加えてじっくりと蒸しあげます。

It is believed that Yamaguchi's famous local dish, Uiro, dates back to the Muromachi Period, and it was loved by the Ouchi clan and successive lords of the Mori clan.



◎ 瑠璃光寺五重塔前
長州苑「本館」
Choshu-en "Main Hall"
in front of Rurikoji Temple
and Five-Storeyed Pagoda
2016年リニューアル
Refurbished in 2016



長州苑【本館】

住所：山口市木町1-6

収容人数：216名(イス席 216)

営業時間：8:30 ~ 17:00

駐車場：大型20台・乗用車100台

休業日：年中無休

◎郷土物産館(山口銘菓、大内人形、萩焼、海産物など)

◎お食事処「香山(こうざん)」(52席)

Choshu-en "Main Hall"

Address: 1-6Ki-machi, Yamaguchi-shi

Capacity: 216 (216 chair seating)

Opening Hours: 8:30am-5:00pm

Parking: 20 large vehicles, 100 passenger vehicles.

Closed: Open all year round

◎ Souvenir Hall (Famous confectionaries of Yamaguchi, Ouchi dolls, Hagi ware, seafood products, etc.)

◎ Restaurant Koizan (52 seats)



◎本館2F(イス席216席) Main Hall (216 chair seating)



◎本館1F 郷土物産館 Souvenir Hall

◎ 常栄寺雪舟庭前
長州苑「別館」
Choshu-en "Annex"
in front of Joeiji Temple
and Sesshu Garden



長州苑【別館】

住所：山口市平野3-12-5

収容人数：約490名(うちイス席220)

駐車場：大型20台・乗用車100台

※団体様食事会場(予約のみ)

Choshu-en "Annex"

Address: 3-12-5 Hirano, Yamaguchi-shi

Capacity: Approximately 490 (220 chair seating)

Parking: 20 large vehicles, 100 passenger vehicles.

※ Available for groups only (Order in advance.)



◎別館(座敷270名) Annex (270 tatami seating)



◎別館(イス席220席) Annex (220 chair seating)

四季折々の美しさ。国宝「瑠璃光寺五重塔」と名勝「常栄寺雪舟庭」

Scenic beauty of the changing seasons.

国宝「瑠璃光寺五重塔」Five-storeyed Pagoda of Rurikoji Temple (National Treasures)



瑠璃光寺の五重塔は、応永6年(1399年)足利幕府(足利義満)と泉州の戦いに破れた大内義弘の菩提を弔うために、義弘の弟・盛見によって建てられました。室町建築としては装飾が少なくその姿の美しさで、法隆寺(奈良)、醍醐寺(京都)の五重塔とともに「日本三名塔」の一つで、大内文化の最高傑作と称され国宝にも指定されています。

The five-storeyed pagoda of Rurikoji Temple was built in 1399 as a memorial to the death of Yoshihiro Ouchi. It has minimal embellishments for a Muromachi architecture, but is one of the 'three famous pagodas of Japan', alongside the pagodas of Horyuji Temple (Nara) and Daigoji Temple (Kyoto), and is also a designated national treasure.

史跡名勝「常栄寺雪舟庭」Sesshu Garden at Joeiji Temple



庭園はおおよそ500年前、妙喜寺の時代に、大内政弘が別邸として、画聖雪舟に依頼して築庭させたものと伝えられ、国の史跡名勝に指定されています。雪舟庭は、雪舟の山水画そのままの庭園としてその名を知られ、北側に滝、中央には無染池(心字池)を設け、周囲には庭石を豊かに配しています。

Legend has it that Sesshu Garden was built 500 years ago by the renowned master painter Sesshu, by the request of Masahiro Ouchi, and is a designated historic scenic site of Japan. It is famous as a garden which is in the likeness of Sesshu's Chinese-style landscape painting, and it has a waterfall to the north, a pond (Shinji-ike in the shape of the Chinese character for "heart") at the center, and rocks artistically arranged around the garden.



西の京やまぐち物産館

長州苑

Choshuen

山口名物「瓦そば」
Yamaguchi's local specialty
Kawara Soba

「瓦そば」とは、熱した瓦の上に茶そばと具材を載せて、特製のつゆで食する料理です。1877年(明治10年)の西南戦争の際、薩摩軍の兵士が、瓦を使って肉や野菜を焼いて食べたという古事になって、下関市川棚で開発されたと言われています。現在では山口県の名物料理として、広く親しまれています。

'Kawara soba' is a dish consisting of buckwheat noodles flavored with green tea and toppings served on a heated roof tile with a special dipping sauce. It is believed to have been developed at Kawatana in Shimonoseki City, following a historical event during the Seinan War of 1877, when soldiers of the Satsuma army ate meat and vegetables grilled on roof tiles. Today, it is widely popular as the local dish of Yamaguchi Prefecture.

近代日本の夜明け「長州」の地で、 繊細な食と文化に触れる。

Experience fine cuisine and culture in the land of 'Choshu', where the dawn of modern Japan began.



彩り御膳 Irodori-Gozen ¥1,000- (税別/excluding tax)

季節前菜・季節豆腐・ちしやなます(ちしゃと酢味噌を用いた郷土料理)・
けんちよう(大根、人参、豆腐を用いた郷土料理)・天ぷら・そば・吸物・季節ご飯・香の物

©Irodori Gozen Meal : Seasonal appetizer, seasonal tofu, Chisha Namasu (a local dish made with lettuce and vinegar-flavored miso), Kencho (a local dish made with daikon, carrots and tofu), tempura, soba, clear soup, seasonal rice and pickles.



維新御膳 Ishin-Gozen ¥1,500- (税別/excluding tax)

瓦そば・ぶくのタタキ・けんちよう(大根、人参、豆腐を用いた郷土料理)
季節豆腐・鶏の照焼・天ぷら・吸物・ご飯・香の物

©Ishin Gozen Meal : Kawara soba, seared blowfish, Kencho (a local dish made with daikon, carrots and tofu), seasonal tofu, chicken teriyaki, tempura, clear soup, rice and pickles.



山口名物「瓦そば」は、熱い瓦の上に、茶そば、牛肉、錦糸卵、刻みネギ、海苔、レモンが載せられています。特製のつゆにつけて食べますが、つゆには薄切りレモン、もみじおろしを好みで加えていただきます。

Yamaguchi's local dish 'Kawara Soba' consists of buckwheat noodles flavored with green tea served on a heated roof tile with beef, egg ribbons, minced spring onions, nori seaweed and lemon. The noodles are dipped in sauce, to which you can add a thinly sliced lemon or grated daikon with chili pepper according to taste.

瓦そば Kawara soba ¥1,000- (税別/excluding tax)

瓦そば・香の物 ©Kawara soba : Kawara soba and pickles

※写真は2人前です。 ※Photo shows two servings of Kawara Soba only.

季節の彩りと歴史の足跡にふれる長州苑の料理。

Choshu-en's cuisine is rich in seasonal colors and is an homage to history.



瓦そば Kawara soba ¥2,000- (税別/excluding tax)

瓦そば・ふぐのタタキ・天ぷら(金太郎 他)・岩国寿司・吸物・香の物
※写真は、瓦そばのみ2人前です。

©Kawara soba : Kawara soba, seared blowfish, tempura (yellowfin goattfish, etc.), lwakuni zushi, clear soup and pickles.

※Photo shows two servings of Kawara soba only.



瑠璃御膳 Ruri-Gozen ¥2,000- (税別/excluding tax)

刺身・焼魚・鶏の照焼・けんちょう・天ぷら・そば・茶碗蒸し
季節セイロ蒸し(夏季)/季節鍋(冬季・吸物なし)・吸物・ご飯・香の物・フルーツ

写真:夏季/セイロ蒸し ※冬季は鍋に変わります。(吸い物なし)

©Ruri Gozen Meal : Sashimi, grilled fish, chicken teriyaki, Kencho, tempura, soba, savory steamed egg custard, steamed dish served in a bamboo steamer (summer only) / seasonal hotpot (winter only and clear soup will not be served), clear soup, rice, pickles and fruits.

Photo : Summer / steamed dish served in a bamboo steamer

※Replaced by a hotpot in the winter (clear soup will not be included)



牛鍋御膳 Gyunabe-Gozen ¥1,300- (税別/excluding tax)

牛鍋・そば寿司・けんちょう・ちやなます風サラダ・きのこ汁・ご飯・香の物

©Gyunabe Gozen Meal : Gyunabe (Beef hotpot), soba zushi, Kencho, Chisha Namasu-style salad, mushroom soup, rice and pickles.



カツとじ御膳 Katsutoji-Gozen ¥1,000- (税別/excluding tax)

カツとじ・山菜うどん・サラダ・ご飯・香の物

©Katsutoji Gozen Meal : Katsutoji (Pork katsu in an egg blanket), wild vegetable udon, salad, rice and pickles.



ふぐ雑炊御膳 Fuguzosui-Gozen ¥1,500- (税別/excluding tax)

ふぐ雑炊・ふぐの唐揚げ・季節前菜・そば・香の物

©Blowfish Porridge Gozen Meal : Blowfish porridge, deep fried blowfish, seasonal appetizer, soba and pickles.



洋風御膳 Yofu-Gozen ¥1,000- (税別/excluding tax)

ハンバーグ・スパゲッティ・ポテトフライ・グラタン・白身フライ・トンカツ・鶏の唐揚げ・フルーツ・サラダ・温うどん・ご飯・香の物

©Yofu Gozen Meal : Hamburger steak, spaghetti, French fries, gratin, deep fried white fish, pork katsu, deep fried chicken, fruits, salad, hot udon, rice and pickles.



長州御膳 Choshu-Gozen ¥3,000- (税別/excluding tax)

ふぐ刺し・ふぐの唐揚げ・茶碗蒸し(ふぐ入り)・そば寿司・
ふぐセイロ蒸し(夏季)/ふぐ鍋(冬季)・岩国寿司・香の物・フルーツ

©Choshu Gozen Meal : Blowfish sashimi, deep fried blowfish, savory steamed egg custard (with blowfish), soba zushi, blowfish steamed in a bamboo steamer (summer only) / blowfish hotpot (winter only), Iwakuni zushi, pickles and fruits.

Photo : Winter / blowfish hotpot

写真: 冬季/ふぐ鍋 ※夏季はセイロ蒸しに変わります。

※Replaced by a steamed blowfish in the summer.