



# お口品書



## 金飯

## 甘味

※味噌汁・小鉢・香の物が付きます。

### ごづゆおこわ 850円



会津を代表する郷土料理「ごづゆ」のおこわです。

干し貝柱でダシを取り、塩、醤油で味付け。具材は、里芋、しいたけ、豆ぶ、きくらげ、こんにゃく、人参の基本の7種類に、季節の物をくわえてつくります。

お正月や、おめでたい席では必ず食べられる料理です。

### 手焼き高田せんべい 3枚 300円



会津總鎮守伊佐須美神社参拝の際受け取る★麻うおれーをかたどつて作られたおせんべいです。  
一枚一枚、丁寧に手焼きされたサクサクと軽い食感と香ばしい醤油のかおりをぜひ堪能してください。

### 高田せんべい あらもーど 各 350円



### 3枚入り 300円

高田せんべいにバニラアイスをのせ、会津美里町産の【高田梅】  
【えごま】を使用したソースをかけた甘味です。



高田梅の甘酸っぱさ、えごま田楽味噌の甘じょっぱさが、せんべいの香ばしさとアイスに良く合うんです。

スプーンでせんべいを割り、アイスを付けてご賞味ください。

### 有機高田梅もすび 500円

※味噌汁・小鉢・香の物が付きます。

## おむすび



### 会津地鶏おこわ 850円

ごぼうのかおりと、会津地鶏のうまみがぎゅっとつまつたおこわです。

会津地鶏はブロイラー鶏の倍の日数(約110~120日)をかけ、自由に動き回れる環境(平飼い)で飼育するため、ブロイラーに比べて赤味が強くコクとうま味に優れています。

## お土産

高田せんべいにバニラアイスをのせ、会津美里町産の【高田梅】  
【えごま】を使用したソースをかけた甘味です。

スプーンでせんべいを割り、アイスを付けてご賞味ください。

梅の美味しさが口いっぱいを感じられるように細かく刻んだ梅と、カリカリとした食感を楽しめるように荒く刻んだ梅の2種類を混ぜ込みました。

日本一「きい」(高田梅)を混ぜ込んだおむすびです。

### 手焼き高田せんべい

## お土産

### 高田梅 丸漬け 3枚入り 300円

650円  
800円

