

会津のお品書



釜飯

※味噌汁・小鉢・香の物が付きます。

・こづゆおこわ 850円



会津を代表する郷土料理「こづゆ」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、こんにやく、人参の基本の7種類に、季節の物をくわえてつくりまします。お正月や、おめでたい席では必ず食べられる料理です。

・会津地鶏おこわ 850円



ごぼうのかわりと、会津地鶏のうまみがぎゅつ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。

おむすび

※味噌汁・小鉢・香の物が付きます。

・有機高田梅むすび 500円



日本一★大きい「高田梅」を混ぜ込んだおむすびです。

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。



甘味

・手焼き高田せんべい

3枚 300円



会津総鎮守伊佐須美神社参拜の際受け取る★麻くお札くをかたどっ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わりをぜひ堪能してください。

・高田せんべい

くえごま田楽味噌味く 各 350円



く高田梅味く



高田せんべいにバニラアイスのをせ、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。

お土産

・手焼き高田せんべい

3枚入り 300円

・高田梅 丸漬け 650円

・こづゆおこわ 650円

・会津地鶏おこわ 800円