

団体での御予約の際は、同じメニューで御予約くださいますようお願いいたします。(表示価格は税込価格です)



### 三色わっぱ飯膳

山菜をメインとした3種類の具材をわっぱ飯にのせて蒸しあげて召し上がるオリジナルメニューです。

1,100円～



### 八幡平ポークわっぱ飯膳

豚肉の本来のうまみを引き出すためにわっぱ飯にのせて蒸しあげ、さらに5種の食材を混ぜて食べる、おススメの一品です。

1,350円～

### 八幡平ポーク鍋膳

八幡平の大自然に育てられた安全・安心の豚肉をみそ味で仕上げました。

1,100円～



販売終了

### 稲庭うどん 山菜寿司

地元食材にこだわってきた山菜を使った握りずしをあっさりとした稲庭うどんとセットにしました。

~~1,350円～~~



### きりたんぼ鍋膳

秋田を代表する郷土料理。発祥の地「鹿角」より本格的な味をお楽しみいただけます。

1,100円～



### 比内地鶏わっぱ飯膳

日本三大地鶏の一つとして名高い比内地鶏を贅沢にわっぱに敷きつめました。特製のたれでお召し上がりいただけます。

1,650円～

### 稲庭うどん膳

日本三大うどんの一つでもある稲庭うどん。コシのど越しが特徴で、季節により温・冷と選べます。

1,100円～



※季節により小鉢の内容が変わります。ご了承下さい。