

芋煮鍋



郷土料理の代表
なめらかな里芋、ごぼう、人参、大根
など具だくさんのお鍋天然なめこが山
のゆたかさを思わせます。

鴨鍋



有機米田んぼで育った合鴨
鴨だしスープが旨味の秘密！
メのおじやが決めて！

地鶏つくね鍋



会津地鶏とつくね鍋のハーモニー
天然きのこが味を引き出す。

鴨しゃぶ鍋



冬野菜と鴨ロース 100g 上質な
ロースは柔らかく美味しいです。
ロメインレタス、自生のセリで
3月～4月が食べごろでなくなり
しだい終了。

豚しゃぶ



豚バラ肉を甘味のある雪下
キャベツと一緒に！
すだちポン酢でさっぱりと！
だし汁に秘密！

きのこ鍋



すべてが天然きのこ
冬野菜と天然平茸、畑しめじ、なめこ、
むき茸、舞茸、もちが入った鍋
なくなり次第終了

12/1～4/末までのお昼の会食を 5,000 円 (税込)、鴨しゃぶ鍋ときのこと鍋は 6,000 円 (税込) にて承っております。

なお、なくなり次第終了となりますので、ご了承ください。