



「四季替わり御膳」
3,700円 (要予約)
「手打ちそば御膳」
2,700円 (要予約)
〈通年〉



人家もまばらな里
山にたたずむ、隠
れ家的な存在

一日一組限定の温かいおもてなしと 四季折々の料理が魅力のお店

お店紹介「山里れすとらん 四季の詩」は、木・金・土曜日の週3日間のみ営業の創作田舎料理のお店です。店主・野菜ソムリエ松嶋さんの自宅で、一日一組に限定してもてなす完全予約制なので、時間を気にせずゆったりと食事を楽しめます。コース料理のお品書きには、その日のお客様の名前が入っているなど、細やかな心遣いや温かいおもてなしは一組限定ならではの魅力です。

営 11:30 ~ 16:00 (夜は要相談)
休 週3日営業 (木・金・土) 完全予約制 席 12席
駐 10台 ¥ 昼 3,000円、夜 4,000円



「万願寺甘とう
どんぶり」
500円
(イベント限定)
〈5月~11月〉

ジャムや万願
寺とうがらし
の醤油漬など
地産地消の
商品がずらり



地元食材にこだわった 手づくりの商品はふるさとの味

お店紹介 創作田舎料理が評判の「山里れすとらん 四季の詩」(12ページ)が開発した商品を販売する「あけぼのフェニックス」。味噌、ジャム、お寿司、お米のシフォンケーキなど地元素材にこだわった手づくり商品を、JA 彩菜館や各イベントなどで販売しています。平成26年度優良ふるさと食品中央コンクールで入賞した「万願寺とうがらしの醤油漬」は、舞鶴産の万願寺甘とうを使用し、独自の乾燥製法で手間暇かけたこだわりの一品です。

営 9:00 ~ 18:00 (仕出し受付時間)
休 火曜 駐 10台 ¥ 注文弁当 1,000円~

