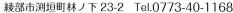
そば匠 鼓



えぼしの里



鹿肉





「そぼろあんかけ (猪) 1,300円 〈11月~6月〉



ゆったりと過ごす ことができます

「えぼしの里定食 (鴨鹿コース)| 2.000円 (要予約、1日10食限定) 〈1月~3月〉

お店紹介 P8 参照

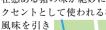
こだわりえぼしの里特製の 自家製そば粉を使ったそばと 鴨肉の料理に鹿肉の料理を組 み合わせた特別コース・「え ぼしの里定食(鴨鹿コース)。 定番の鴨の治部者や薫製をは じめ、鴨鹿ハンバーグ、鹿も も肉の味噌煮が好評です。

美しい庭園を眺めながら本格手打ちそばに舌「鼓 |

お店紹介 国道27号沿いにたたずみ、 料理旅館のような外観と美しく手入れ された庭が印象的な「そば匠 鼓」。 手打ちそばのしっかりとしたコシと風 味が評判の隠れた名店です。店内に はレトロな調度品がセンス良く配置さ れ、時間の止まったような空間の中で ゆったりとした気分で食事を楽しむこ とができます。

こだわりあんかけそばは、猪肉のそ ぼろと風味豊かな出汁をからめた逸品。 そばの風味と猪肉の濃厚な旨味の相性 がよく、体の芯からあたたまるメニュー です。「いのころ」は猪肉を使用したコ ロッケで、ほくほくしたジャガイモと存 在感ある猪の味が絶妙にマッチし、ア クセントとして使われる柚子がさらに

立てます。





「夜久野高原定食 | 1,350円 (要予約) 〈6月~未定〉

夜久野マルシェ

お店紹介 P6 参照

こだわり「夜久野マルシェ| のジビエ料理は、家庭料理 としておなじみの鹿肉のひ き肉が入ったもみじコロッ ケ。ひとつひとつ丁寧に手 作りされた優しい味わいで す。地元食材を使用したメ ニューや夜久野高原十割そ ばがセットになった「夜久 野高原定食 | として食べら れるほか、単品でも販売し ています。

6 11:30 ~ 14:00 頃

(⚠ 平日(平成27年5月より平日営業予定)

(B) 14 席
(B) 7 台
(B) 800 円∼

