

手間を惜しまず素材を生かした

調理長おススメの一品料理



1、会津馬刺し
1,620円

会津の馬刺しは、旨みあふれる色鮮やかな赤身。特製辛子味噌でお召し上がり下さい。



2、福島牛ステーキ
3,240円

福島牛を贅沢に使ったステーキ。アツアツでジューシーなお肉をお召し上がり下さい。



3、会津地鶏の竜田揚げ
1,400円

会津地鶏は適度に歯ごたえがあり、コクと旨みがギュッと詰まったお子様にも大人気です。



4、朝鮮人参の天ぷら
1,300円

会津郷土料理の一つで、ホクホクとした食感です。滋養強壮にもおススメ。



5、鯉の旨煮

会津の郷土料理の代表格大川荘オリジナルの味付けにしました。



6、鯛の兜煮
1,080円

濃厚な旨みと甘辛さ。日本酒にもご飯にも合う、おススメのお料理。



7、天ぷら盛り合わせ
1,080円

その時その時、一番美味しい旬の野菜を天ぷらにしました。サクサク衣にお塩をつけてお召し上がり下さい。



8、お新香盛り合わせ
1,080円

地元のお野菜を使用した手作りのお新香です。会津の地酒にピッタリです。

◇仕入状況によりご提供が難しい場合もございます。予めご了承くださいませ。
※表示料金は消費税・サービス料込みとなります。

