

磯部

磯部

MENU

2022



# コース料理



## 「松」コース

鮎1匹 ¥4,430 (税込)

鮎2匹 ¥4,940 (税込)

- ・鮎の碓氷川清流盛り (塩焼き)
- ・鮎の炊き込みご飯 (坂本のコメ)
- ・西上州の味めぐり (9品)
- ・おばあちゃんのけんちん汁
- ・秋間梅林梅ジュース
- ・鮎のお刺身
- ・稚鮎のフライ
- ・季節野菜素揚げ



## 「竹」コース

鮎1匹 ¥3,720 (税込)

鮎2匹 ¥4,230 (税込)

- ・鮎の碓氷川清流盛り (塩焼き)
- ・鮎の炊き込みご飯 (坂本のコメ)
- ・西上州の味めぐり (9品)
- ・おばあちゃんのけんちん汁
- ・秋間梅林梅ジュース
- ・稚鮎のフライ
- ・季節野菜素揚げ



## 「梅」コース

鮎1匹 ¥3,110 (税込)

- ・鮎の碓氷川清流盛り (塩焼き)
- ・鮎の炊き込みご飯 (坂本のコメ)
- ・西上州の味めぐり (9品)
- ・おばあちゃんのけんちん汁
- ・秋間梅林梅ジュース

追加で鮎をご用意いたします <sup>1匹</sup> / ¥800 (税込)



### 西上州の味めぐり

- ①秋間の里芋ぐし ②中野谷牛蒡のきんぴら ③絶メシ豆腐 (樋口豆腐) ④下仁田の刺身こんにゃく  
 ⑤鮎の甘露煮 ⑥地元野菜 (有田屋の味噌) ⑦佐藤商店のわさび菜漬け  
 ⑧妙義ナバファーム舞茸・椎茸の煮物 ⑨下仁田のまゆ玉スイーツこんにゃく

①	②	③
④	⑤	⑥
⑦	⑧	⑨

# 御膳



碓氷製糸御膳 ¥2,600 (税込)

- ・西上州の味めぐり
- ・鮎の炊き込みご飯 (坂本のコメ)
- ・鮎の塩焼き1匹
- ・おばあちゃんのけんちん汁

まゆの白さと桑の緑を、こんにゃくで表しています



鮎の天井御膳

¥1,370 (税込)



鮎の天婦羅 or フライ御膳

¥1,420 (税込)

# 蕎麦



## 稚鮎の天婦羅と 碓氷川清流そば

¥1,680 (税込)

ふのりを使用した喉ごしの良いそばです。  
稚鮎の天婦羅付き



## 鮎の塩焼きと 碓氷川清流そば

¥1,930 (税込)

ふのりを使用した喉ごしの良いそばです。

## お子様メニュー



あゆたんランチ ¥700 (税込)

お子様うどん ¥400 (税込)

お子様カレー ¥400 (税込)

お子様メニューにはおもちゃが付きます



磯部菜

# 一品料理



※写真は4人前盛り込みです。

## 鮎の碓氷川清流盛り(塩焼き)

2人前 ¥1,500 (税込)

4人前 ¥3,000 (税込)



### 鮎のお刺身

鮎刺身(1匹分)

¥1,310 (税込)



### 鮎の釜飯(鮎茶漬け)

坂本のコメ使用。土瓶だし・香物が付きます。  
※お客様にて炊き上げます。火が消えてから10分蒸らして召し上がってください。

¥1,120 (税込)



### 鮎の炊き込みご飯

3~4人前

※炊き上がりに30~40分かかります  
余裕を持ってご注文ください

¥3,000 (税込)

料理長おすすめ

# 一品料理



自家製 鮎の一夜干し

2匹 ¥1,080 (税込)



稚鮎の甘露煮

¥500 (税込)



吉田の唐揚げ

(レモン風味)

5個 ¥600 (税込)

磯部築吉田料理長のオリジナル唐揚げです。



稚鮎の南蛮漬け

¥600 (税込)

# 一品料理

鮎の塩焼き	¥800 (税込)
鮎の田楽焼き	¥830 (税込)
鮎の天婦羅	¥710 (税込)
鮎の甘露煮	¥830 (税込)
稚鮎のフライ又は唐揚げ	¥700 (税込)
自家製鮎うるか	¥510 (税込)
鮎のフライ	¥800 (税込)
骨せんべい	¥400 (税込)
おばあちゃんのけんちん汁	¥350 (税込)
絶メシ豆富 (樋口豆富)	¥400 (税込)
枝豆	¥300 (税込)
もろキュウ (有田屋のみそ)	¥410 (税込)
漬物	¥300 (税込)
下仁田まゆ玉こんにゃく田楽	¥400 (税込)
下仁田刺身こんにゃく	¥500 (税込)
ご飯 (坂本のコメ)	¥300 (税込)
鮎の炊き込みご飯 (坂本のコメ)	¥360 (税込)

# お飲物・デザート

## 【日本酒】

冷酒 赤城山	300ml	¥1,020 (税込)
冷酒 鮎正宗	720ml	¥2,140 (税込)
鮎正宗	冷酒 / 燗 1合	¥450 (税込)

## 【ビール】

アサヒスーパードライ	〈中瓶〉	¥700 (税込)
アサヒ生ビール	〈中〉	¥660 (税込)
アサヒ生ビール	〈グラス〉	¥450 (税込)
アサヒノンアルコールビール		¥450 (税込)

## 【焼酎】

芋焼酎 黒霧島	25度	¥3,500 (税込)
麦焼酎 いいちこ	25度	¥3,500 (税込)
甲類 SAN	20度	¥2,500 (税込)

## 【ソフトドリンク】

コカ・コーラ	¥250 (税込)
ウーロン茶	¥250 (税込)
三ツ矢サイダー	¥250 (税込)
ジンジャーエール	¥250 (税込)
オレンジジュース	¥250 (税込)
アイスコーヒー	¥400 (税込)
ラムネ	¥260 (税込)
秋間梅林梅ジュース	¥300 (税込)

## 【デザート】

アイスクリーム	¥300 (税込)
かき氷 (イチゴ・メロン)	¥400 (税込)
かき氷 秋間梅林梅シロップ	¥450 (税込)
かき氷 練乳苺	¥450 (税込)

# 鰻



妙義盛りうな井 (吸い物・香物付)

¥2,950 (税込)



中うな井 (吸い物・香物付)

¥2,120 (税込)



小うな井 (吸い物・香物付)

¥1,280 (税込)

# お持ち帰り



## 磯部築 鮎弁当

¥1,500 (税込)

- ・自家製鮎の一夜干し
- ・自家製稚鮎の甘露煮
- ・秋間梅林名物 (田楽里芋串)
- ・吉田の唐揚げ
- (磯部築吉田料理長のオリジナル唐揚げ)
- ・田舎ごぼうきんぴら
- ・下仁田雷蒟蒻
- ・みょうが甘酢漬け
- ・卵焼き
- ・枝豆
- ・鮎の炊き込みご飯



## 鮎の塩焼き 1匹 ¥800 (税込) より

焼き上がりに30~40分かかりますので、余裕を持ってご注文ください。



## 吉田の唐揚げ 5個 ¥600 (税込)

レモン風味。磯部築吉田料理長のオリジナル唐揚げです。



## 稚鮎の甘露煮 ¥500 (税込)



## 自家製 鮎の一夜干し ¥1,600 (税込)

冷凍真空パック3匹入り。

並木苑 国産うなぎ蒲焼き (冷凍真空パック)

¥2,400 (税込)

鮎の田楽焼き

1匹 ¥830 (税込)

# 体験メニュー



## 鮎の塩焼き体験と御膳

磯部築で生きている新鮮な鮎を焼く、焼き場体験をして頂きます。その後は、新鮮な焼きたての鮎と地元の食材を使った惣菜を数種、おばあちゃんが作るけんちん汁、秋間の梅ジュースもついた特別御膳をご堪能いただきます。

¥2,500 (税込)

磯部築