

磯部築

2 0 2 3 夏

碓氷川のほとりで、活きの良い鮎と地産地食のお料理を
楽しみながら、ゆったりとした時間をお過ごしください。

MENU

磯部築

コース料理



「松」コース

¥5,500 (税込)

- ・ 鮎の碓氷川清流盛り (塩焼き2匹、山椒味噌焼1匹)
- ・ 西上州の味めぐり (6品)
- ・ 秋間梅林梅ジュース
- ・ 鮎のお刺身
- ・ 稚鮎南蛮漬け
- ・ 珍味うるか (時期により鮎卵うるかに変更します。)
- ・ 鮎のフライと季節野菜素揚げ
- ・ 鮎の炊き込みご飯・鮎甘露煮付き (坂本のコメ)
- ・ おばあちゃんのけんちん汁
- ・ 香物



「竹」コース

¥4,500 (税込)

- ・ 鮎の碓氷川清流盛り (塩焼き2匹、山椒味噌焼1匹)
- ・ 西上州の味めぐり (6品)
- ・ 秋間梅林梅ジュース
- ・ 稚鮎南蛮漬け
- ・ 稚鮎のフライと季節野菜素揚げ
- ・ 鮎の炊き込みご飯 (坂本のコメ)
- ・ おばあちゃんのけんちん汁
- ・ 香物



「梅」コース

¥3,500 (税込)

- ・ 鮎の碓氷川清流盛り (塩焼き1匹、山椒味噌焼1匹)
- ・ 西上州の味めぐり (6品)
- ・ 秋間梅林梅ジュース
- ・ 稚鮎のフライと季節野菜素揚げ
- ・ 鮎の炊き込みご飯 (坂本のコメ)
- ・ おばあちゃんのけんちん汁
- ・ 香物

コースの鮎の山椒味噌焼は塩焼きに変更できます。

西上州の味めぐり

地産地食のテーマにした厳選したこだわりの食材をコース料理でご堪能いただけます。

舞茸・椎茸煮物

(松井田・妙義ナバファーム茸
安中・有田屋醤油)

絶メシ厚揚げ豆腐

(高崎・樋口豆腐店)

青梅ゼリー

(安中・秋間梅林)

鮎甘露煮

(安中・有田屋醤油)

芋・梅玉子串

(安中・秋間梅林)

山葵菜漬け

(松井田・佐藤商店)



体験メニュー



鮎の塩焼き体験

¥3,000 (税込)

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けます。

※要予約ですが、スタッフにお尋ねください。

磯部築

御膳



碓氷清流御膳

¥2,600 (税込)

- ・西上州の味めぐり (6品)
- ・鮎の炊き込みご飯 (坂本のコメ)
- ・鮎の塩焼き
- ・おばあちゃんのけんちん汁
- ・香物



鮎の天井御膳

¥1,450 (税込)



鮎の天婦羅 or フライ御膳

¥1,500 (税込)

蕎麦



稚鮎の天婦羅と
碓氷川清流そば

¥1,700 (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

¥2,000 (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



お子様うどん
お子様ラーメン
お子様カレー

各種 オレンジジュース付

¥400 (税込)



お子様メニューには
おもちゃが付きます

※写真はイメージ

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)

4人前 ¥3,200 (税込)

※4匹以上のご注文は、1匹 ¥800 となります



鮎のお刺身

鮎刺身 (1匹分)

¥1,400 (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。

¥1,200 (税込)



鮎の炊き込み土鍋ご飯

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。予約商品になります。スタッフまでご相談ください。

¥3,900 (税込)

磯部築

料理長おすすめ 一品料理



自家製 鮎の一夜干し

2匹 ¥1,600 (税込)



稚鮎の甘露煮

¥700 (税込)



秋間梅の鶏唐揚げ

安中市ロケ弁開発事業にて新島学園
生徒さんのコラボ商品です。

3個 ¥600 (税込)



稚鮎の南蛮

¥600 (税込)



絶メシ厚揚げ豆腐 (樋口豆腐)

¥600 (税込)

一品料理

鮎の塩焼き	¥850 (税込)
鮎の山椒味噌焼き	¥880 (税込)
鮎の天婦羅	¥850 (税込)
鮎の甘露煮	¥880 (税込)
稚鮎のフライ又は唐揚げ	¥700 (税込)
自家製鮎うるか	¥500 (税込)
鮎のフライ	¥850 (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)
絶メシ奴豆富 (樋口豆富)	¥400 (税込)
絶メシ厚揚げ豆富 (樋口豆富)	¥600 (税込)
枝豆	¥300 (税込)
もろキュウ (有田屋のみそ)	¥400 (税込)
漬物	¥300 (税込)
まゆ玉こんにゃく田楽	¥400 (税込)
まゆ玉さしみこんにゃく	¥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)

お酒



【日本酒】

冷酒	赤城山	300ml	¥1,000 (税込)
冷酒	生貯蔵 初鮎	300ml	¥1,500 (税込)
冷酒	鮎正宗	720ml	¥2,500 (税込)
冷酒	純米吟醸 鮎	720ml	¥5,500 (税込)
鮎正宗		冷酒 / 燗 1合	¥600 (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〉	¥700 (税込)
アサヒ生ビール	〈グラス〉	¥500 (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	鏡月	20度	¥2,500 (税込)

ジュース・デザート

	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)
【ソフトドリンク】	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	¥300 (税込)
	秋間梅林梅ジュース	¥300 (税込)
	アイスクリーム	¥300 (税込)
【デザート】	かき氷 (イチゴ・メロン・ブルーハワイ)	¥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)

¥3,200 (税込)



中うな井 (吸い物・香物付)

¥2,200 (税込)



小うな井 (吸い物・香物付)

¥1,350 (税込)

磯部築

お持ち帰り



磯部築 鮎弁当

¥1,600 (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)
- ・秋間の梅鶏唐揚げ
- ・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 ¥850 (税込)

鮎の味噌山椒焼き

1匹 ¥880 (税込)

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。



稚鮎の甘露煮

¥700 (税込)



秋間の梅鶏唐揚げ

安中市ロケ弁開発事業にて
新島学園生徒さんとのコラボ商品です。

3個 ¥600 (税込)



自家製 鮎の甘露煮

(冷凍真空パック)

¥1,600 (税込)



自家製 鮎の一夜干し

(冷凍真空パック)

¥1,600 (税込)



並木苑国産うなぎ蒲焼き

(冷凍真空パック)

¥3,000 (税込)

磯部築