

磯部漁

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。

2025 夏

MENU

コース料理

塩焼き及び味噌焼きはご注文から通常時 40 分位かかります



「松」コース

¥5,900 (税込)

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



「竹」コース

¥4,900 (税込)

- ・ 鮎の碓氷川清流盛り
- ・ 稚鮎の唐揚げと季節野菜素揚げ
- ・ 西上州の味めぐり (6 品)
- ・ 鮎の炊き込みご飯 (坂本のコメ)
- ・ 秋間梅林梅ジュース
- ・ おばあちゃんのけんちん汁
- ・ 稚鮎南蛮漬け
- ・ 香物



「梅」コース

¥3,900 (税込)

- ・ 鮎の碓氷川清流盛り
- ・ 稚鮎の唐揚げと季節野菜素揚げ
- ・ 西上州の味めぐり (6 品)
- ・ 鮎の炊き込みご飯 (坂本のコメ)
- ・ 秋間梅林梅ジュース
- ・ 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。

磯部築

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)

絶メシ認定店の

厚揚げ煮

(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

¥3,900 (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

¥2,900 (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

¥1,600 (税込)



鮎の天婦羅 or フライ御膳

¥1,600 (税込)

磯部菜

蕎麦



稚鮎の天婦羅と 碓氷川清流そば

¥1,900 (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

¥2,200 (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

¥500 (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 ￥3,400（税込）

※4匹以上のご注文は、1匹 ￥850 となります



鮎のお刺身

鮎刺身（1匹分）

￥1,500（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。

￥1,350（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）

磯部菜

料理長おすすめ 一品料理



自家製 鮎の一夜干し

2匹 ¥1,700 (税込)



稚鮎の南蛮

¥800 (税込)



絶メシ認定店の厚揚げ豆腐 (樋口豆腐)

¥600 (税込)

一品料理

鮎の塩焼き	¥900 (税込)
鮎の山椒味噌焼き	¥930 (税込)
鮎の天婦羅	¥900 (税込)
鮎の甘露煮	¥950 (税込)
稚鮎のフライ又は唐揚げ	¥850 (税込)
自家製鮎うるか	¥600 (税込)
鮎のフライ	¥900 (税込)
骨せんべい	¥400 (税込)
おばあちゃんのけんちん汁	¥400 (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	¥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)	¥350 (税込)
鮎の炊き込みご飯 (坂本のコメ)	¥450 (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〉	¥800 (税込)
アサヒ生ビール	〈中〉	¥800 (税込)
アサヒ生ビール	〈グラス〉	¥600 (税込)
アサヒノンアルコールビール		¥500 (税込)

【焼酎ボトル】

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)

【グラス】

角ハイボール (ダブル)	¥1,000 (税込)
角ハイボール (シングル)	¥700 (税込)
焼酎水割・お湯割り (芋・麦)	¥700 (税込)
大盃 梅酒 (ロック・水割り・ソーダ割り)	¥700 (税込)

ジュース・デザート

【ソフトドリンク】

コカ・コーラ	¥350 (税込)
ウーロン茶	¥350 (税込)
三ツ矢サイダー	¥350 (税込)
ジンジャーエール	¥350 (税込)
オレンジジュース	¥350 (税込)
炭酸水 (500ml)	¥350 (税込)
アイスコーヒー	¥500 (税込)
ラムネ	¥400 (税込)
秋間梅林梅ジュース	¥450 (税込)

【デザート】

アイスクリーム	¥450 (税込)
かき氷 (イチゴ・メロン・ブルーハワイ)	¥450 (税込)
かき氷 秋間梅林 梅シロップ	¥500 (税込)
かき氷 練乳苺	¥500 (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)

磯部菜

お持ち帰り



磯部築 鮎弁当

¥1,700 (税込)

- ・自家製鮎の一夜干し
- ・自家製鮎の甘露煮
- ・秋間梅林名物（田楽里芋串）
- ・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 ¥900 (税込)

鮎の味噌山椒焼き

1匹 ¥930 (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。



自家製 鮎の甘露煮

(冷凍真空パック)



自家製 鮎の一夜干し

(冷凍真空パック)

¥1,700 (税込)

¥1,800 (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