

# 磯部築

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。



2026 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
- ( 塩焼き 2 匹、山椒味噌焼 1 匹 )
- ・ 鮎のフライと季節野菜素揚げ
- ・ 西上州の味めぐり ( 6 品 )
- ・ 鮎の炊き込みご飯・鮎甘露煮付き ( 坂本のコメ )
- ・ 秋間梅林梅ジュース
- ・ 鮎のお刺身
- ・ おばあちゃんのけんちん汁
- ・ 鮎南蛮漬
- ・ 香物



## 「竹」コース

¥4,900 (税込)

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



## 「梅」コース

¥3,900 (税込)

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

# 蕎麦



鮎の天婦羅と  
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。  
鮎の天婦羅付き



鮎の塩焼きと  
碓氷川清流そば

¥2,500 (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)

磯部築

# 料理長おすすめ 一品料理



- ・鮎の一夜干し
- ・樋口豆腐の冷奴
- ・刺身こんにやく
- ・こんにやく田楽
- ・季節のつまみ



自家製 鮎の一夜干し

おつまみセット

¥2,000 (税込)

2匹 ¥1,700 (税込)



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)



絶メシ認定店の  
厚揚げ豆腐煮 (樋口豆腐)

¥600 (税込)



こんにやく田楽

¥500 (税込)



刺身こんにやく

¥800 (税込)



冷奴

¥500 (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)
鮎の唐揚げ	¥900 (税込)
鮎のフライ	¥900 (税込)
自家製鮎うるか	¥600 (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)
枝豆	¥300 (税込)
もろキュウ	¥400 (税込)
漬物	¥300 (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)

# ジュース・デザート

## 【ソフトドリンク】

コカ・コーラ	¥350 (税込)
コカ・コーラ ゼロ	¥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】

バニラアイスクリーム	¥500 (税込)
かき氷 (イチゴ・メロン・ブルーハワイ)	¥500 (税込)
かき氷 秋間梅林 梅シロップ	¥550 (税込)
かき氷 練乳苺	¥550 (税込)

# お酒



【日本酒 / 冷酒】	鮎正宗	グラス	¥400 (税込)
		4合瓶	¥2,400 (税込)
	鮎正宗 銀ラベル		
	純米吟醸	グラス	¥800 (税込)
		4合瓶	¥5,500 (税込)
鮎正宗 初鮎	純米吟醸生酒	グラス	¥800 (税込)
	普通酒	300ml 瓶	¥1,500 (税込)
	大盃 馥露酎 <small>(ふくろかん)</small>		
	純米吟醸	グラス	¥900 (税込)
		4合瓶	¥6,000 (税込)
赤城山	純米吟醸	グラス	¥900 (税込)
		4合瓶	¥6,000 (税込)
	普通酒	300ml 瓶	¥1,200 (税込)
	鮎正宗	1合	¥600 (税込)



日本酒飲み比べ ￥1,000 (税込) 鮎酒 ￥1,000 (税込)

赤城山 純米吟醸

鮎正宗 初鮎 純米吟醸生酒

大盃 馥露酎 (ふくろかん) 純米吟醸

### 【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)

磯部蔵

# 鰻



国産うな重

(吸い物・香物付)

¥4,500 (税込)



国産うな重ハーフ

(吸い物・香物付)

¥2,500 (税込)

磯部築

# 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)

¥3,500 (税込)

磯部築