



天然ラドン温泉とお宿とお食事

神楽門前湯治村

(御馳走)

お祭り ごつつお膳

安芸高田市北部では、秋祭りのおもてなしに山里の幸を使った手作り料理をふるまっていました。そんなお祭りのご馳走を湯治村風に仕立てました。

名産「桑田米」や地元の農家が育てた旬の野菜、地域に伝わる味噌・醤油などを活かした郷土愛あふれる料理です。素朴だけど華のあるご馳走をお愉しみください。

※完全予約制（2週間前迄にお申込み下さい）2名様よりご利用いただけます。

※1グループ10名様迄のご利用になります。

※献立は季節によって変わる場合がございます。

亀

一の膳・二の膳
2,500 円（税別）

一の膳

お祭り用「造里」二種盛り

田舎の秋祭りでよく出される刺身

「ワニ」「万作」「しめ鯖」「たこ」のいずれか二種

郷土料理「もぐり寿司」

地元野菜と山菜のちらし寿司

田舎風「煮しめ」

地元野菜の素朴な煮物

自家製豆腐の「お吸い物」

神楽門前湯治村自家製豆腐と山菜などの吸い物

自家製「漬物」

地元農家秘伝の漬物と神楽門前湯治村自家製の漬物盛り合わせ

えびす茶

JA 自慢の地元産「はぶ草茶」

二の膳

自家製豆腐の「白和え」

神楽門前湯治村自家製豆腐と地元産野菜の和え物

季節の「野菜天ぷら」

地元産直市から仕入れた旬野菜の天ぷら

茶碗蒸し

神楽門前湯治村自家製のお餅入り

季節のフルーツ

地元産のフルーツ





天然ラドン温泉とお宿とお食事

神楽門前湯治村

一の膳・二の膳・三の膳

4,000 円（税別）

鶴

一の膳

お祭り用「造里」二種盛り

田舎の秋祭りでよく出される刺身「ワニ」「万作」「しめ鯖」「たこ」のいずれか二種

郷土料理「もぐり寿司」

地元野菜と山菜のちらし寿司

田舎風「煮しめ」

地元野菜の素朴な煮物

自家製豆腐の「お吸い物」

神楽門前湯治村自家製豆腐と山菜などの吸い物

自家製「漬物」

地元農家秘伝の漬物と神楽門前湯治村自家製の漬物盛り合わせ

えびす茶

JA 自慢の地元産「はぶ草茶」

二の膳

自家製豆腐の「白和え」

神楽門前湯治村自家製豆腐と地元産野菜の和え物

季節の「野菜天ぷら」

地元産直市から仕入れた旬野菜の天ぷら

茶碗蒸し

神楽門前湯治村自家製のお餅入り

季節のフルーツ

地元産のフルーツ

三の膳

山女魚の塩焼き

地元産溪流育ち

猪肉の味噌漬け焼き

地元産猪肉 ロース

鹿肉の燻製

地元産鹿肉のモモ

大根なます

地元産季節の野菜の酢の物

