北上+西和賀+金ケ崎

・「旬彩さほうびフェア

2021.2.1mon-2.28sun 冬の旬を愉しむランチ&ディナー



岩手県南の北上市、西和賀町、金ケ崎町

この地域にはこだわりの食材をつくる生産者 そして、生産者の情熱と食材を知り尽くし 料理で伝える料理人がいます

食材が育った風土の中で 生産者、料理人とふれあい、料理を堪能する

自分や大切な人との"ごほうび"に 冬の"旬"をどうぞお楽しみください

シェフのフェアへの想い

北上市 きくすい北上店

佐藤 辰範さん

北上地域の産直では、生産者が作ったその時一番 旬の食材が数多く並んでいます。特に二子さといもや 西わらびは首都圏でも人気の食材です。

フェアは、今まで知らなかった地元の旬の食材や料理手法、プロならではの味に出会えるチャンス。ぜひいろんな店舗を巡ってみてはいかがでしょうか。その中で当店では、地元の食材達の良さを引き立てる料理を皆様にご提供いたします。

このフェアを通じ、北上地域から生産者や各店舗 の皆様が活気に満ちていただければ幸いです。





西和賀町

湯夢プラザ 西和賀十割そばの店 千田 賢司さん

雪深い西和賀の冬。この地域には、雪国の風土が 生んだ食材や郷土料理があり、これらのやさしい味わ いには、心をほっとさせてくれる不思議な力がありま す。

当店は、全国で唯一西わらび入り十割そばを 提供する十割そば専門店ですが、西和賀の冬を感じる 郷土料理とともに、一つ一つ気持ちを込めてご提供いた します。

フェアでは、わざわざその土地に行ってこそ味わえる料理を堪能していただき、料理から季節や風土を感じていただけたら嬉しいです。

フェアメニューを食べて「お食事券」を当てよう!



コース別「満足度No.1メニュー」を公式ホームページで大発表!

フェアメニューを食べて、メニューの満足度を5段階評価して投票しよう! 期間中、投票していただいた方の中から、抽選で73名様に投票した店舗で使用できる お食事券をプレゼントします。

ぜひ、ふるってご参加ください!

投票したお店で使える「お食事券」

1.000円分 72名様

山人-yamado-の「宿泊利用券」

3.000円分

利用期間: 令和3年4月1日(木)~令和3年9月30日(木)



※イメージです

【応募方法】

フェアメニューをご注文の方にお配りする応募券に、必要事項を明記の上、店舗設置の応募箱にご投函ください。

【抽選・当選発表】

厳正なる抽選の上、当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

賞品発送は3月下旬を予定しております。

- ※賞品の換金、返品等はできません。
- ※当選結果についてのお問い合わせには応じられませんので、予めご了承ください。

贅沢ごほうびコース

2,500円~

ビストロ リアン フォール	
1) Bistro Lien Fort	5
②ときよじせつ ONODERA	5
3TEPPANYAKI 小春日和 ····································	6
④ブランニュー北上	6
⑤ホテルシティプラザ北上 レストラン櫻花林	7
⑥和食 ながい	7
⑦縄文の谷 Kitchen 開	8
⑧アリーブ北上店	8

ちょっと気軽に♪ごほうびに♪旬の味覚を堪能

プチごほうびコース

1,000円~2,500円

キッチン バル コネクト ⑨Kitchen Bar CONNECT ····································	9
⑩ビストロ felice ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	
⑪四季乃味 枕流亭	10
⑫きくすい北上店	10
⑬せいぶ農産発焼肉 DINING まるぎゅう	11
⑭プチ・コレット	11
************************************	12
⑯道の駅錦秋湖 れすとらん錦秋湖	12
⑪湯夢プラザ 西和賀十割そばの店	13
®和洋食道 Ecru····································	13

心から癒される贅沢な時間

宿泊コース

⑩山人 -yamado- …… 15

感染防止対策を実施しています

- ・定期的に換気しています
- ・入口等に消毒液を設置しています
- ・従業員はマスク着用で接客します
- ・料理は1名分ずつ個々に提供、または従業員による取り分けを勧めます
- ・客が入れ替わるたびにテーブルを消毒します
- ・隣客と**席の間隔を空けて**配置、 またはパーテーションを設置します**

※各店舗のソーシャルディスタンスの 取組状況はこちらでご確認ください



旬彩ごほうびフェア ホームページ

お客様へのご協力のお願い

- ・来店時の**マスクの着用**をお願いします
- ・入口での手指の消毒の実施をお願いします
- ・発熱・咳など体調不良のときは、来店をご遠慮ください
- ・お酌、グラスやおちょこの**回し飲みは控えて**ください

岩手県が発信する 新型コロナ対策の 最新情報はこちら



県公式LINE





Bistro Lien Fort

- 億北上市青柳町1-2-24
- ■0197-72-5222
- ■ランチ 11:30~14:00(L.013:30) ディナー17:30~22:00(L.021:30) ※ディナーは予約のみ
- 休月曜日、日曜ディナー、不定休 騒昼のみ9台
- f Bistro Lien Fort bistrolienfort

【前日までに要予約】 _{クハージュ} **旬彩スペシャル Courage** (勇気、がんばれ!)

※旬の食材を使用するため、写真と 異なる場合があります ¥6,000(税別)





石田 啓明さん

冷前菜、温前菜2皿、季節のスープ、 地提照菜の ジュートカウグ 白宮制

冷前菜、温前菜2皿、季節のスープ、地場野菜のバーニャカウダ、自家製パン、魚料理、お口直し、選べる肉料理、デザート、コーヒーのソフトドリンク。 食材は産直や地元北上の農家さん、大船渡の漁師さんから直接仕入れたこだわりの逸品、季節の移ろいと旬を感じるお料理で素敵な時間をお過ごしください。





ときよじせつ ONODERA(おのでら)

- **但**北上市本通り1-8-28
- **18:00~21:00**
- 休日曜日 12台
- HPhttp://www.ariv.co.jp/tokiyojisetsu.php
- **f** ときよじせつonodera

【要予約】

旬彩ごほうび特別コース

※仕入れにより内容が一部変更になる場合があります。

¥6,500(税別)





小野寺 伸也さん



岩手県南の季節の食材をふんだんに使った10皿のコース。 長年おつきあいしている信頼する農家さんの美味しい食材を、あまり手を加えず素材そのものの味が分かるようにシンプルな調理法でご提供します。季節の移り変わりを感じていただけたら嬉しいです。





ステーキといわての旬を楽しめるお店 **TEPPANYAKI**

值北上市常盤台1丁目25番16号

■0197-75-5194

冒ランチ 11:00~15:00(L.014:00) ディナー 18:00~22:00(20:00までに入店) ※ディナーは要予約

休日曜日、第1·第3月曜日 駐店前5台、月極5台

HPhttp://kitakamikoharubiyori.jp

@steak.bistro.koharubiyori
 @koharubiyori2018.3.8



贅沢ごほうびコース **性入れにより内容が一部変更になる場合があります。

 $A \pm 5,000 \, (\text{RM}), B \pm 7,000 \, (\text{RM}), C \pm 10,000 \, (\text{RM})$





十良澤 健二さん

Aコースは、前菜1皿、スープ、魚料理、 でお楽しみください。







ブランニュー北上

個北上市大通り1丁目10-1

60197-72-7075

■ランチ 11:00~14:30 ディナー 17:00~21:00

休なし ※不定休有 駐50台

HPhttp://www.brandnew-k.com

ゴブランニュー北上 BrandNewKitakami



限定 BNK旬彩特別 ランチ&ディナー

※仕入れにより、内容が一部 変更になる場合があります。

¥5,000(稅込)





「和・洋・中」の全てを味わえる 全8品の贅沢なメニューです。そ れぞれのシェフが腕によりをか け、たっぷりの地場産野菜とともに、 きたかみ牛や白ゆりポークなど地元 を代表する食材をご提供しま す。御料理は全て個室でお出しし ます。ぜひ、大切な方々とのお食事 をゆっくりお楽しみください。

シェフ厳選の岩手県産牛ステーキ、 お食事、デザート。他コースは岩手県 産牛ステーキ等がランクアップ。北上 の野菜や県内の美味しい食材をコース でご提供。おすすめは鉄板前のカウ ンター席。ステーキの焼ける音、香ば しい匂い、ほどよい焼き色を"五感"







ホテルシティプラザ北上レストラン櫻花林

- 億北上市川岸1丁目14番1号 ■0197-64-0001
- ■ランチ 11:30~14:00 ディナー 17:00~21:00
- 休日曜日、ディナーのみ月定休 ■135台
- HPhttps//cityplaza.co.jp/restaurant/premier/

日髙見ごほうび御膳

¥5,000 (税別)





小野寺 和良さん



きたかみ牛サーロインのサイコロステーキ・ 白ゆりポークと白金豚のカツ・いわいどり の香草オイル蒸し、地元を代表するお肉 を詰込んだ肉好きにたまらない御膳で す。北上・金ケ崎で採れた野菜を使った ひっつみ汁、更木桑茶の一ロそば、湯田 ヨーグルト等付き。岩手のブランド米 「金色の風」と一緒にご堪能ください。





和食 ながい

- 值北上市新穀町1丁目7-21
- **2**0197-65-4888
- **■**18:00~22:00(L.O21:30)
- 休日曜(月曜祝日の場合、日曜営業で月曜休み)
- ■5台
- 和食ながい

【2日前までに要予約(2名以上)】 ながいのごほうびコース

※写真はイメージのため、仕入れ状況により 内容が変更になることがございます。

¥6,000 (税込)

※プラス2,300円(税込)で飲み放題付





永井 雄二さん



「フカヒレ東寺蒸し」や「北上白ゆりポークの豚角煮 芋ソースがけ」など、出汁の旨味を存分に感じられる料理を、地元で仕入れた新鮮な野菜とともにご提供します。旬の食材を生かし、冬にぴったりな全9品のコースに仕上げました。一品一品丁寧に時間をかけて仕込まないと出せない味を、ぜひご堪能下さい。



縄文の谷 Mikitchen 開

- ■和賀郡西和賀町本屋敷48-190-6
- ■090-8786-1990
- ■土・日のみ営業(要予約) ランチ 12:00~14:00 ディナー 18:00~
- 体月~金曜日 15台
- HPhttps://kitchen-kai.com/



【要予約】

おまかせランチ(旬彩ごほうび)

※仕入れにより内容が一部変更になる 場合があります ¥2.750(稅込)





鈴木 智之さん

前菜、メイン、手作りパン、お食事、スープ、デザート、コーヒー付。その時季の山野の 美味しい食材を使ってサプライズのある 料理を提供します。冬は山々が織りなす 雪景色が絶景!ぜひご来店いただき、 どんな料理が登場するのか分からない ワクワク感をお楽しみください。

悪天候時(猛吹雪など)のキャンセル◎





アリーブ北上店

- 個北上市大通り1-3-27入山北ビル1F
- ■0197-61-0484
- **■**17:00~L.023:00
- 休日曜日 10台
- HPhttp://www.ariv.co.jp/arivkitakami.php
- f ビアレストランアリーブ北上店
- ariv_kitakami



旬彩ごほうびセット ¥2,500(般別)





小野寺 哲也さん



地元の野菜をたくさん召し上がっていただきたくて作った特別セット。 北上の七色にんじんが目を惹く温野菜風サラダ、地元産りんご・ゴルゴンソーラ・生ハムのピザ、地元産玉ねぎを使ったボローニャソースのパスタ。どの品も地場産食材がぎっしりです。ぜひ、当店自慢の地ビールと一緒にどうぞ。



Kitchen Bar

- 值北上市諏訪町1丁目2-19
- **6**0197-72-6935
- ■ランチ 12:00~15:00(L.O.14:30) ディナー 17:00~23:00(L.O.22:00)
- 休日曜日・不定休 聞ランチのみ6台
- https://www.kitchenbarconnect.com/
- kitchenbarconnect

自分にごほうびセット

※旬の食材を使用するため、 写真と異なる場合があります。

¥2,450(税込)





照井 公博さん

前菜盛り合わせ、スープ、自家製パン、ハーフパスタ、早池峰パン、ハーフパスタ、早池峰、 デ元豚のロースト、ドルチェ、お飲み物。お腹と心を満たすフルコースで"ごほうび"のひとときをいかがでしょうか。 諏訪神社の四季折々の景色とお料理を、こだわりの空間でお楽しみください。





ビストロ felice

- ■北上市さくら通り2-4-23
- ■0197-65-0958
- ■ランチ 11:30~15:00 (L.014:00) ディナー 17:30~22:00 (L.021:00)
- 休火曜日と第3水曜日 ■4台(ほか提携の駐車場有)
- FELICE_TADA_IY



¥2,200(稅込)





多田 洋子さん 多田 功さん



メインの仕込みにじっくり時間をかけるので、1日各5食限定でご提供します。三陸の魚介類をどっさり煮込んで作った「ブイヤベース」または県産和牛・白金豚・いわいどりを1つに合わせた「贅沢ポトフ」から選べます。もちろん地元野菜もたっぷり。手作りフォカッチャ付き。ぜひ、ほっこり温まりにお越しください。







ちんりゅうてい

四季乃味 枕流亭

但北上市川岸3-15-20

■0197-63-3033

■ランチ 11:30~14:00

ディナー 17:00~21:00(L.020:30)

休水曜日、第1火曜日 ■30台 HPhttps://chinryutei.jp/

chinryutei



きたかみ牛と岩手四元豚の 煮込みハンバーグ御膳

¥2,200(稅込)





岡島 親吾さん

きたかみ牛と岩手四元豚の旨味 たっぷりの、ジューシーなハン バーグをデミグラスソースで煮込 みました。ハンバーグは二子産の 長芋を入れてふわっとした食感に 仕上げています。旬の風味豊かな 北上特産のセリはお浸しで。県産 野菜のサラダ、南瓜プリン付き。 和食屋の洋食をお楽しみください。







きくすい北上店

但北上市柳原町5-12-30

60197-62-0022

11:30~15:00 (LO 14:00) 17:00~21:30 (LO 20:30)

休火曜日 駐70台

HPhttps://www.plazainn.jp/restaurant/kikusui-kitakami/

1 プラザイン水沢



¥2,000 (税別)





佐藤 辰節さん



中々食べられない岩手の地鶏「南部かしわ」を、産直あぜみちさん等で仕入れた地元の根菜と炊き合わせに。食材の旨味をじっくりと感じられる逸品です。旬の寒ブリは昆布出汁でのしゃぶしゃぶをお楽しみください。当店をきつかけに、地元の食材やその味の良さを知り、産直に足をお運びいただければ嬉しい限りです。

せいぶ農産発焼肉DINING まるぎゅう

- @北上市北鬼柳23-69-1億0197-62-3077
- **■**11:00~14:00、17:00~22:00 (LO 21:30)
- 休月曜日(祝日の場合火曜日) 125台

- seibunosan.marugyu



きたかみ牛ホルモン肉鍋ランチ

¥1,650(稅込)





浅野 良太さん

自社農場のきたかみ牛とその ホルモンを、お客様の目の前でぐつ ぐつと煮込むお鍋です。スープは コチュジャンベースで甘さもあ るピリ辛味。ごはんは、自社農場 産の「銀河のしずく」です。寒い冬 に熱々の肉鍋でココロもカラダ も温まってほしいです。





プチ・コレット

- 個北上市黒沢尻3丁目1-37
- **6**0197-64-3958
- 置ランチ 月~金11:00~14:00(L.O.13:30)
- 土日祝11:00~14:30(L.O.14:00) 月~金17:00~20:30(L.O.20:00) 土·祝16:30~20:30(L.O.20:00)
 - 日 16:30~20:00(L.O.19:30)
- 休月曜日(祝日の場合火曜日、
- 月1,2回不定休あり) 🖪 18台
- **ゴ**プチコレット **©** petty colette 1030





コレットカツ定食 ~旬彩スペシャル~

¥1,480(税別)

※注文時に「フェアメニュー」とお伝えいただくと手作りケーキを特別にご提供。





伸明さん

北上にも農場がある「ありすポーク」 と、県産挽き肉、とろけるチーズの3つ の旨味が口の中で広がる当店オリジ ナルの贅沢なカツ。トマトの酸味がき いたデミグラスをかけてどうぞ。野菜 や白米は金ケ崎産が中心。今回は自 慢の手作りケーキを特別にご提供し ます。フェアを通じて皆様に喜んでい ただけたら嬉しいです。

15 **(III)**

CAFE WILLOWS

- 個北上市大通り3丁目1-17
- **6**0197-63-2662
- **2**11:00~18:00
- 休月曜日、第2·第4日曜日 👪 10台
- CAFE WILLOWS @@cafe.willows



ウィローズランチB(旬彩スペシャル)

※旬の野菜を使用するため、写真と異なる 場合があります

¥1,500(稅込)





石戸谷 くるみさん

地元の美味しいお野菜でお腹いっぱいになってほしいの思いから、野菜が主もしいのランチをご用意しま役た。当店のお料理を通じて、お客様が地元の農家かけになれればいいなと思っています。





道の駅錦秋湖れすとらん錦秋湖

- 但和賀郡西和賀町杉名畑44-264
- ■0197-84-2990
- ■11:00~16:00 (L.O15:30) (物産館は9:00~17:30)
- 休なし 134台
- HPhttps://michinoeki.nishiwaga.biz/
- 面 西和賀産業公社



西和賀ふるさと定食

¥1,100(税込)





佐藤 貴志さん



食を通じて西和賀の魅力を発信したいとの思いを込めて、具だくさんの納豆汁や、凍み大根・ぜんまいの煮物など、西和賀ならではの食材を使って、冬の地元食をふんだんに盛り込んだ定食を作りました。他では食べられない、どこか懐かしくほっとする味で身も心も温まってほしいです。

17 · LUNCH

湯夢プラザ 西和賀十割そばの店

億和賀郡西和賀町川尻40-73-11 1階

■0197-82-2214

圏そば処11:00~16:00 (L.O 15:30) (物産館は8:30~18:00)

体なし 130台

HPhttps://www.nishiwaga.biz/?page_id=48

f 西和賀産業公社

冬の旬彩そばセット

※オススメは盛りそばですが、 かけそばに変更もできます(無料) ¥1,100(税込)





千田 賢司さん

西和賀産そば約100%の十割そばに、 西和賀冬の名物である大根の一本 漬けや納豆汁を付けました。厚切り でご提供する一本漬けは、パリッとし た食感を楽しめるはず。魚のすり身 に西わらび、南部かしわ、チーズが 入った新感覚の天ぷらもお付けしま した。ぜひフェア限定セットで西和賀 の味を満喫ください。







エク

和洋食道 Ecru

個胆沢郡金ケ崎町西根六軒丁2

■0197-34-3008

■ランチ 11:30~14:00

カフェ 14:00~15:00 (L.014:30)

ディナー 18:00~21:00 (L.O20:30)

休火曜日 18台

県産若鶏と金精のトロロ丼と 金ケ崎産しいたけの天ぷら定食

¥**1,**050(税込)





伊藤 憲一さん



香ばしく柔らかい鶏肉、カケタ養鶏場の濃厚な卵、強いねばりで滑らかな金精のとろろ、甘じょっぱいタレの染み込んだごはん…全てが互いを引き立てる丼ぶりです。金ケ崎町産のしいたけの天ぷらは、厚みがありジューシー。ぜひ、伝統的建造物群保存地区の侍住宅で、趣ある雪景色と共にお食事をお楽しみください。

何彩でほうパフェア SNS投稿キャンペーン

"お気に入りメニュー"を投稿して お客様満足度メニューグランプリ参加店を応援しよう!

応募方法

- ①旬彩ごほうびフェアの公式インスタグラムをフォロー
- ②旬彩ごほうびフェアメニューのお店で料理を注文し、 料理写真とコメントを、ご自身のインスタグラムに 投稿

ハッシュタグ #ごほうびフェア







抽選で5名様に 記念品 プレゼント

※当選者にはDMで メッセージを お送りします

旬彩・ ごほうひ フェア

を、もっと知ろう。

公式HP

参加店舗のメニューや、 地域ごとの店舗紹介を 見る際に便利。



検索はこちらから

旬彩ごほうびフェア



Instagram

フェア参加店舗の 雰囲気や料理を、 臨場感たっぷりにお届け。





Facebook

パンフレットに掲載しきれなかったフェアメニュー 情報等を投稿予定。





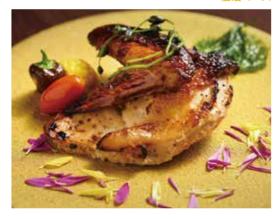




山人 -yamado-

- 在和賀郡西和賀町湯川52-71-10
- **6**0197-82-2222
- ■チェックイン 15:00~ チェックアウト 11:00
- 休不定休 駐20台
- https://yamado.co.jp
- 台手県湯川温泉 山人yamado
- gyamado.offcial





南部かしわ銀雪コース付き1泊2食プラン ¥32,000~(税別)





柴田 繁さん

ヘルシーで食感豊かな南部かしわ銀雪の魅力を余す所なく 堪能していただけるコースを ご用意。

西和賀の自然と地域の食を丸 ごと体験できるヒーリングリ ゾート山人で、「山のごちそう」 をゆっくりとご堪能ください。

当館では、お客様の安全のため、最新の注意を払い感染症対策を実施しております。また、すべてのご宿泊者を対象に、赤外線温度計による検温を行わせていただいておりますので、ご理解とご協力をお願い申し上げます。

■-湯川温泉-■

900年以上、湯地場として人々に親しまれた古泉で美肌の湯。"全室が100%源泉かけ流し"半露天風呂付き。「"お好きなときにお好きなだけ" < 大切な人との湯浴み> がいつでも楽しめるように」との想いを込め、ご用意いたしております。

■ お食事 ■

朝夕食付き

■ お食事処 ■

朝夕共に、お食事処【福膳坊-fukuzenbo-】にて。お客様ごとにパーテーションで仕切られた半個室空間で、 素材を知り尽くした料理人が奏でる美食のひとときをご堪能いただけます。

※お食事開始のご希望時間はチェックイン時にお伺いします。

お部屋

全12室で、1室2名様ないし3名様でご利用いただいています。 全てのお部屋に寝心地の良さで定評のあるシモンズ社製ベッド。 隠れ家のような「私的空間」で、心から癒される贅沢な時間をお過 ごしください。

※13歳未満のお子様のご宿泊は固くお断りしております。
※お部屋により空室状況と料金が異なりますので、HPより御確認ください。



今こそ食べたい!

冬の旬♪食材図鑑

積雪の多いこの地域には、昔から食べられている冬の食材や保存食があります。そして、冬は葉物や根菜類が 美味しい季節でもあり、産直にはいろいろな食材が並んでいます。

買って自宅で味わうもよし。フェアメニューで楽しむもよし。今しか食べられない味を、ぜひご堪能あれ!



西和賀町ぜんまい

買う 道の駅 錦秋湖 食べる れすとらん錦秋湖

西和賀の冬の定番である乾燥ぜんまい。春に 収穫したぜんまいを天日で丁寧に揉み干し乾燥 させたものを、半日~I日程度水に浸すと驚きの 極太ぜんまいに変身!

煮物や炒め物、納豆汁にもぴったりの逸品です。

北上市江釣子せり

買う 産直あぜみち 食べる 四季乃味 枕流亭

実は湧水の多い北上市はせりの産地。江 釣子のせり田では豊富な湧水を使って、栽 培が行われています。

せり鍋はもちろん、おひたしも絶品。シャクシャクとした食感と爽やかな香りを楽しんでみてはいかが?



きんせい

金ケ崎町 長いも 金精

買う 産直ろくちゃん 食べる 和洋食道 Ecru

甘さとコクを出すために、有機質肥料と海藻粉末を使って、土づくりにこだわって作られた 長いも。

もちもち感の強いねばり、なめらかな舌触り。 変色しにくく、白さが美しい「金精」。 ぜひ、ご賞味あれ!





- **Kitakami** - --アトリエ kuko

マドレーヌはレンジで

10秒がオススメ!

フィナンシェ 断面は エメラルド色//

· ±

更木桑茶フィナンシェ &

更木桑ほうじ茶マドレーヌ 各200yen (税別)

北上市更木特産の桑茶をふんだんに使用。 茶葉のほのかな甘みが口の中に…。 食べ比べするのも楽しいですよ

#宝石ゼリー #なめらか食感 #with抹茶黒蜜 #粒あん

透き通るような美しい深緑色の『桑茶ゼリー』 柔らかく広がる桑茶の香りに癒されます。繊細な盛り付けも◎ 箸休めになる甘じょっぱい「りんごの浅漬け」付き。

桑茶あんみつと

桑ほうじ茶の最中アイス 800yen (税別)

#クリアな味わい #つぶつぶ感 rモン丸ごと!

レモン丸ごと! 特有の苦みを感じないよう、 ひと手間加えて作ってます。

自家製レモネード 420yen (税込)

小っちゃくて可愛らしい見た目でも、中身はぎっしり。 丁寧に焼き上げることで、 りんご本来の甘みと酸味を 最大限に引き出したタルトタタン。

金ケ崎町産りんごのタルトタタン 320yen (税込)

#キューブ型 #りんご1個分 #砂糖不使用

※タルトタタンは材料が無くなり次第、終了となります。

-Kanegasaki-Suburb!a +バーピア



湯田牛乳 こだわりの生シュークリーム



湯田牛乳の旨味が詰まった、 ふんわり生クリームがぎっしり。 かぶりつくのを止められない。

200ven (稅込)

へ...、 半解凍で食べるのも絶品!



地元を味わう

Nishiwaga -結ハウス

TakeOutで どうぞ

チャイラテ 250yen (税込)

低温殺菌することで

搾りたてミルクに近い味を楽しめる牛乳 ~厚子~

新鮮でまろやかなミルクの甘みと、 シナモンの香りが優しく広がる 冬にぴったりの心温まる一杯。

#牛乳 #厚子 #軽やかミルク

#異国感



店舗情報

Facebook





公式HP



Instagram



アトリエ kuko

〒024-0072

北上市北鬼柳5地割67-10

結ハウス

〒029-5521

西和賀町小繋沢55-138



サバービア

金ケ崎町西根南荒巻68-1





















Access Information

北上市、西和賀町、金ケ崎町

