

竹の子料理

全国に名の知れた、ここ洛西の竹の子。
やわらかく、えぐみがなく、さつくりとした歯ごたえが特徴。
この竹の子をたっぷり味わっていただくため、
持ち味、そしてアイデアを活かした料理の数々。
爽やかな香気をぜひお楽しみください。



筍料理 8,500円

木の芽和え、竹の子姿ずし、お造り、竹の子直炊き、竹の子田楽・山椒焼き、
竹の子ステーキ、天ぷら、筍まんじゅう、サラダ、筍ご飯、吸物、デザート



竹の御膳 6,000円

木の芽和え、お造り、竹の子直炊き
名物 竹の子姿ずし、竹の子ステーキ、天ぷら
筍まんじゅう、筍ご飯、吸物、デザート

華やぎ 4,000円

木の芽和え、竹の子土佐煮
名物 竹の子姿ずし、天ぷら、筍まんじゅう
筍ご飯、吸物、デザート



※価格はすべて本体価格です。別途消費税を頂戴します。

竹の子一品料理

竹の子直焼き	1,500円
焼筍	1,200円
竹の子ステーキ	1,200円
竹の子田楽	1,200円
竹の子天ぷら	1,000円
木の芽和え	600円
竹の子お造り	1,500円
筍まんじゅう(蒸し物)	600円
筍ごはん(お吸物付)	700円

登録商標

酒、みりん、鰹節などでじっくり焼き込んだ竹の子に、木の芽、柚の香り豊かなすし飯を詰めた、ここでしか味わえないうお寿名代の逸品です。柔らかな竹の子の歯ごたえと爽やかな風味を一年を通してお楽しみいただけます。

竹の子姿ずし

1人前

1,350円



写真は1人前です(5貫)



竹林

1,200円

平成23年度
むらおこし
特産品コンテスト
全国商工会
連合会
会長賞受賞

第53回
全国推奨
観光土産品
審査会推奨品

■地方発送承ります

お土産用折詰は1人前・2人前・3人前・4人前・5人前とご用意いたしております。

※価格はすべて本体価格です。別途消費税を頂戴します。