



(写真の内容はイメージであり、時期により食材の内容などが変わります)

伊良原御膳 (2,000円・限定30食) 前日までの要予約

伊良原産と阿蘇産のそば粉をブレンドしたそば、伊良原の野菜サラダ・煮物、長芋を擦り入れ、蕎麦の甘醤油で仕上げた変わり茶碗蒸、みやこ肉(猪・鹿)で作ったハムに燻製、猪肉・季節野菜・帆柱味噌で作った深山汁、蕎麦の美味しさと独特の触感が味わえる蕎麦掻ぜんざい、伊良原産の美味しい白御飯など。伊良原の味を存分に楽しめる、盛りだくさんの御膳です。材料に限りがあり、手間をかけていきますので30食の限定となります。

隠国井 (こもりくどん) (1,200円・限定10食)

みやこ肉を、最小限の味付けで肉の美味しさを引き出した井です。伊良原の野菜、帆柱味噌、みやこ肉で仕上げた猪汁と一緒に楽しみ下さい。山椒塩・ゆずポン酢・ゆず胡椒、お好きな薬味でお召し上がりください。

深山蕎麦 (みやまそば) (1,000円・限定20食)

香り豊かな伊良原産の蕎麦粉と阿蘇産の蕎麦粉をブレンドしたそばです。だしも、無添加のこだわりのものになります。蕎麦湯もお楽しみいただけます。白御飯と深山汁のセットでお召し上がりください。

里山からのおくりもの ジビエの盛合 (800円)

大手のスーパーや商社でも取引される、安心安全なみやこ肉。今までにない形で味わっていただけます。かたくて臭いといったイメージを持たれがちですが、肉本来の味を楽しめるメニューとなっています。

デザートセット 蕎麦掻ぜんざいと お茶・珈琲のセット (550円)

その他、お酒、ジュースなどの飲み物も準備しております

隠国の食 伊良原 の味をお楽しみください



(御飯と深山汁のセットとなります)



※ みやこ肉は、大量飼育された物ではなく、自然豊かな野山を駆け巡る猪や鹿を捕獲し、衛生管理の行き届いた施設で処理されている肉であるため、安定供給の難しい食材となります。それゆえに、供給が間に合わない場合は、予告なしにメニュー変更を行う事がありますのでご容赦下さい。