



厳選 栃木県 ブランド食材フェア開催中

期間：2018年11月2日(金)～11月15日(木)

期間限定にて、栃木県産のブランド食材を使ったメニューフェアを開催中！
とっておきの「とちぎ」食材を使ったメニューをお楽しみ下さい。



通年 なすひかり

栃木県のオリジナル品種で、一粒一粒が大きく、適度な粘りと甘みと旨みのバランスがよく、冷めても美味しいお米。一口食べれば、甘みが口に広がります。



通年 とちぎ和牛

栃木県内で指定された生産者が丹精こめて育てた黒毛和牛で、上位に格付けされた牛肉のみに与えられるブランドのこです。他産地と比較して飼育期間を長く設定しているため、キメ・シマリの良い肉質が特徴。和牛本来の持ち味を最大限に引き出した、一度食べたら忘れられない極上の味わいは、まさに「匠の味」と言えます。



旬10～11月 にっこり

果実は大変大きく、重さは1kgを超えるものも珍しくありません。果肉はやわらかく、糖度が高く、ジューシーです。10月中旬から11月中旬に収穫され、貯蔵性が良いため、涼しいところに保存しておけば、お正月までおいしく食べられるのが特徴。



旬10～11月 スカイベリー

「スカイベリー」は「いちご王国」栃木県が17年の歳月をかけ、10万を超える株の中から選び抜かれて誕生した品種です。果実が大きく、形はきれいな円すい形で、品のあるつややかな光沢が魅力のいちごです。酸味が少なく甘さが際立ち、ジューシーで上品な味わいが特徴。

当店限定
メニュー



とちぎ和牛を使った とちぎ和牛と芽ネギの湯波巻

1,800円(税抜)

低温調理でジューシーに仕上げたとちぎ和牛を日光湯波と共に。特製豆乳ダレでどうぞ。

にっこり梨を使った にっこり梨の和のコンポート、日光水のジュレ

800円(税抜)

梨の甘さや食感をくずさず、天然サトウキビでやさしく煮上げました。