

苺のオノマトペ。

真っ赤な色も、ころりとした見た目も、どこか可愛らしい、苺。その魅力を、オノマトペ（擬音語・擬態語）で表現しました。スイーツだけでなく、料理の素材としても存在感を発揮する、苺の意外な一面に出会えるかもしれません。

しゃきしゃき

野菜といちごと

ローストビーフの和サンド



ころころ

いちごと

生ハムのサラダ

ふわふわ

オムレツと

ローストチキン

〜いちごソースがけ〜

自遊庵

1月17日(水)～30日(火)

※1月29日(水)は定休日

■本館地下1階 自遊庵

「平安時代、『枕草子』に登場する「覆盆子(いちご)」とは、野生のキイチゴのこととされています。現在の苺は、江戸時代にオランダ船によってもたらされました。明治時代、世界の作物の栽培試験を行っていた「内藤新宿試験場」(現在の新宿御苑)で、フランスの「ジェネラル・ジンジャー」という品種を改良し、国産苺第1号となる「福羽苺」という品種が産まれています。」

(女子栄養大学 栄養クリニック 蒲池桂子先生)

IG 女子栄養大学 栄養クリニック



ジャムやペーストに加工したり、そのまま切り方を工夫したりすることで、見た目や食感はもちろん、味わいもさまざまに変化する苺の魅力をご堪能ください。(協力:栃木県)

自遊庵 嗜み処(イトイン) まるごと苺プレート1人前(しゃきしゃき野菜といちごとローストビーフの和サンド/ふわふわオムレツとローストチキン〜いちごソースがけ〜/ころころいちごと生ハムのサラダ/つつる冷製いちごどん/苺と生姜のとろとろ甘酒スープ/ぶるぶる練乳豆乳プリンとまるっといちご) 1,890円

スイーツも総菜も、みんな苺。



自家農園の完熟苺をそのまま潰し、自慢のミルクジェラートと混ぜ合わせて作る、こだわりが詰まった贅沢な一品。

〈伊澤いちご園〉生いちごミルク
1カップ(2種盛)【毎日100点限り】601円
※販売期間:1月24日(水)～30日(火)



苺風味の上がり羊羹と濃厚なミルク羹を合わせた、可憐な春の一品です。

〈京菓子處 鼓月〉苺かれん
1個 162円
※販売期間:1月17日(水)～22日(月)

つるつる
冷製
いちごうどん



苺と生姜の
とろとろ
甘酒スープ



那須高原農園 いちごの森で採れた甘くて大粒の苺「スカイベリー」に、チョコレートをコーティングしました。

〈お菓子の城 那須ハートランド〉いちごディップ
(チョコ・ホワイト・ストロベリー)各1個各 451円
※販売期間:1月24日(水)～30日(火)



栃木県産とちおとめの甘み、香りと、海鮮の旨みのマリージュをお楽しみいただけます。

〈うみもりはなもり〉
栃木県産とちおとめの海鮮ちらし
1折 1,296円

ぷるぷる
練乳豆乳プリンと
まるっといちご



いちごセミナー「とちぎのいちご“ここだけの話”」

とちぎで生まれた品種の紹介やいちごができるまでなど、とちぎのいちごのお話をいたします。いちごのご試食もご用意しております。

- 日時:1月27日(土) 午後3時～(約30分)
- 場所:本館地下1階 自遊庵
- 定員:8名さま ■参加費:無料
- ご予約:1月17日(水)
午前10時30分よりお電話にて承ります。
- お問合せ:03-3274-8273(直通)



自遊庵 嗜み処(イトイン)

うに、海老、日本酒漬け苺をのせたローストビーフなどの手まり寿司に、酸味の効いたソースを添えました。

手まり寿司～苺バルサミコソース添え～
1人前(サラダ・汁物付) 2,160円

ギフトにも、どうぞ。 紅白いちご。

真っ赤なとちおとめは、酸味が少なく甘み強いのが特徴。白(ピンク)の初恋の香りは、香りがよく甘みと酸味のバランスがよいのが特徴です。

〈室町万弥〉紅白いちご
(栃木県産とちおとめ・静岡県産初恋の香り)
1セット(とちおとめ×2・初恋の香り×1) 840円
■本館地下1階 室町万弥
※販売期間:1月17日(水)～30日(火)
※1月23日(火)は店舗休業日。※生鮮品は天候等の事情により、入荷がない場合がございます。



自遊庵 嗜み処(イトイン)

苺あん、ドライ苺を練り込んだ香り高い生地には、抹茶のダイヤモンドをのせ、苺の姿に焼き上げました。

苺あん入りパウンドケーキ
1人前 594円/
ケーキ1本(約21cm) 3,344円

