

鶏・ジビエ料理と囲炉裏焼きコース

囲炉裏での食事は至極のひととき！

1泊夕食：お一人様8,500円（税込み） 大人2名以上より

※休前日、GW・お盆・年末年始期間は9,000円

《料理内容》

- 鶏皮のカリカリ揚げ
- 鹿肉のロースト（鶏のタタキに変更可）
- 鶏の皿盛り（刺身か炭火焼で）
- 囲炉裏炭火焼き（地元野菜、魚貝類）
- 鶏鍋（うどん付き）
- 焼きおにぎり
- 雑炊

※雑炊は翌日の朝食に変更できます

※当日の仕入れにより内容は変わります。



《鹿ロースト》



【鳥肉専門店・ナカムラポトリー】



全国で2割程しか行っていない匠の技『外はぎ製法』を伝承。機械を一切使わず内臓を傷つけない丁寧な手捌きでの鶏肉は必見です。新鮮でうまい鶏肉を炭火焼きやお鍋で存分に堪能して頂けます。

【ジビエブランド・やまとある】



地元で箱罾・くくり罾による捕獲を行い、広場にて一時的に飼育することで肉質を確保。美味しく製造するため、活メでの徹底された血抜き・素早い処理・丁寧なトリミングにこだわった鹿肉です。