



今年のおゆ御膳は
 梨の食感と鮎の香りを包んだ
 「鮎と梨の包み揚げ」を
 新たな一品として加えました。

しらたかの味 あゆ御膳

右記加盟店にてご予約下さい。

鮎塩焼き
 鮎はさみ揚げ
 鮎柚香漬け
 鯉唐甘酢掛け
 いも煮、ぶどう
 蒸鶏、マイタケ牛巻き
 旬の浸し、旬の和え物
 田舎煮、他

御料理 **志ん月**
 TEL 0238-85-2101
 白鷹町荒砥乙764-6

鮎塩焼き
 里芋牛肉巻き
 水茄子の鮎グラタン
 鮎たて酢かけ、鮎唐揚
 鳥の水炊き
 百合根胡麻和え
 こんにゃく味噌漬け
 網茸明太和え、他

あゆ茶屋
 TEL 0238-85-5577
 白鷹町下山661-1

鮎塩焼き
 鴨茄子はさみ揚げ
 ブチトマトチーズ焼き
 玉子焼き
 ホップの芽おひたし
 サイモンサラダ巻き
 芋煮
 コレ、旨(馬筋味噌煮)
 ぶどう、他

割烹 **ひさご**
 TEL 0238-85-0235
 白鷹町鮎貝1653

鮎塩焼き
 芋煮、松茸浸し
 庄内豚の鉄焼き
 栗ふくき、むかご新丈
 またたびの茶胡麻和え
 甘鯛の粒そば焼き、他

パレス松風
 TEL 0238-85-1001
 白鷹町十王5687-8

各店共通のメニューとして、鮎の塩焼き・鮎ご飯・白鷹特産あけびなどを使用しております。
 準備の都合上2日前までにご連絡ください。

9月・10月 限定発売 2,000円 (税込)

※鮎まつり期間中(9/19~23)は、まつり会場にて販売いたします。数量限定
 ※尚、10月下旬頃になりますと、食材の都合上メニューの変更もございます。

お問い合わせ：白鷹町商工会 TEL. 0238-85-0055