



パレス松風

TEL 0238-85-1001
白鷹町十王5687-8

鮎の塩焼き
海老芋のそぼろ餡かけ
あけび味噌焼き
松風焼き
丸十博多揚げ
蟹ともって菊の酢浸し
木の子の柚子ポン酢和え
鮎ご飯、他



あゆ茶屋

TEL 0238-85-5577
白鷹町下山661-1

あゆ塩焼・谷中生姜
岡の台牛芽入焼巻
天然鮎唐揚げ
オクラ海老新丈揚げ
天然鮎子持南蛮漬け
玉こんにやく黄身衣揚げ
里芋牛肉巻
ホップの芽胡麻味噌和え
大根味噌漬け、他

今年のおゆ御膳、特選メニューは

「鮎入り白鷹野菜のラタトゥーユ」(トマト煮込み)です。



御料理 志ん月

TEL 0238-85-2101
白鷹町荒砥乙764-6

鮎塩焼き
鮎柚香漬
鮎フライ
鮎飯
菊花
アケビ
季節の煮物
出汁巻卵
香の物、他



割烹 ひさご

TEL 0238-85-0235
白鷹町鮎貝1653

鮎塩焼き
芋煮
あけび味噌揚げ
氣仙沼産銀鮎のアスパラ巻
鴨のスモーク
玉子焼き
季節の煮浸し
菊の甘酢漬け
香の物、他

しらたかの味

あゆ御膳

2,000円(税込)

9月・10月 限定販売

加盟店にてご予約ください。

あゆ御膳はおかげさまで発売から10年を迎えました。

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日前までにご予約ください。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さいます。鮎まつり期間中(9/17~19)は、まつり会場にて数量限定販売いたします。

お問い合わせ：白鷹町商工会 TEL.0238-85-0055