

会津郷土料理（会津会席膳）

おしながき

食前酒

会津名倉山にがり酒。

ぜんまい煮

奥会津山菜の王様、乾燥ぜんまいの辛煮

黒豆煮

煮豆の金箔のせ

にしんの山椒漬

身欠ニシンと山椒の葉を合わせ酢漬け

にしんの昆布巻

身欠ニシンの昆布巻煮

本棒たら煮

干し棒マダラのしょうゆ煮

穂多瑠野菜煮

自家製季節の野菜とバラ肉の煮物

穂多瑠天ぷら

朝鮮人参・山菜・エビ・饅頭の天ぷら

こづゆ

里芋・きくらげ・豆麩など貝柱のダシで煮付けた汁物

会津コシヒカリ米

ほっかほっか炊きたて極上米

野菜の味噌漬

みょうが・ごぼう・きゅうり等

水菓子

穂多瑠で取れた季節のくだもの

おすすめ一品料理

まぐろの刺身

まぐろのシソの実まぶし。

そば粒がゆ

奥会津特産のそばの実健康がゆ

どじょうの卵とじ

どじょう・ごぼう・葱を卵でとじたもの

農家民宿

穂多瑠（ほたる）

〇二四二 五八 二七二九