

◆ 季節の会席膳

一人前 2,500円



献立(冬の一例)

- 高野豆腐・さつま芋のレモン煮・ブロッコリーの煮付け
- 若鶏の幽庵梅肉焼き
- 蓮根のきんぴら
- 牛肉ステーキ
- 黒ムツの利休焼き
- 会津産こしひかり
- 鰯の山椒漬け(会津郷土料理)
- 出汁巻き卵焼き
- ティラミス・フルーツ

◆ 会津地鶏なべ 食材セット

一人前 1,500円



セット内容(2人前の例)

- 会津地鶏 500g
  - 特製塩だれスープ 1000cc
  - 野菜(白菜・ネギ・水菜・キノコ類・マロニーなど)
  - ご飯・玉子(雑炊用)
- \*ボリュームたっぷりなので、雑炊は翌朝食用としても。

◆ 朝の食材セット

一人前 800円



\*写真は3人前セットの例です。  
\*全てカット済みなので包丁やまな板は一切必要なし!  
\*鍋と卓上コンロ、ガスボンベもご用意いたします。

「会津地鶏(あ  
いづじどり)」  
福島が誇る三  
大鶏のひとつ。  
適度な噛み応  
えと鶏の旨味  
の強さが料理  
人にも定評。

セット内容

- パン2種類
- あまや農園サラダ
- ポタージュース
- 生たまご一個
- 牛乳300ml(会津のべこの乳)
- ヨーグルト無糖(べこの乳発)
- 手作りジャム
- ドレッシング
- バター

\*前日の夕方に配達。

電子レンジやオーブントースターで温めてお召し上がりください。

\*たまごは生の状態でお届けします。翌朝、お好みに調理してください。

➢ 牛すき焼き風なべ、寄せ鍋、豆乳トマトなべ もあります。一人前 1,500円

お鍋のシメのお食事: ※寄せ鍋 ⇒ 雑炊  
※牛すき焼き風なべ ⇒ うどん  
※豆乳トマトなべ ⇒ チーズリゾット

◆ BBQ食材セット <夏季限定>

一人前 2,000円



BBQ・お肉と野菜セット(カット済み)

- お肉(牛肉肩ロース、鶏胸肉、ウインナー) 1人前・約250グラム
- 野菜(きのこ・玉ねぎ・ピーマン・パプリカ・ナス・ズッキーニ・かぼちゃなど)
- 焼きおにぎり用おにぎり
- マシュマロ
- 焼肉のたれ

\*BBQグリルはご持参ください。(レンタルは無し)  
\*BBQは屋外でのみ可能です。  
\*室内では煙や臭いの残る調理家電(鉄板、ホットプレートなど)の使用及び持ち込みはご遠慮ください。  
\*雨天などでやむを得ず室内で調理する場合はフライパンをお使いください。



★ 全て3日前までにご予約ください。