



焼くことで甘みが増すネギとアスパラ。南会津独特のツト豆腐は木の实ソースを添えて。郷土料理のニシンの山椒漬けを合わせた前菜。(仕入れによってメニュー変更有)

旬の野菜を焼いて前菜に。

湯季の郷紫泉

会津湯野上温泉



特別プランでご予約の方が地酒を飲まれる時も漆器をご用意。



他では絶対に見られない露天からのどかな風景。

今や福島屈指の観光地「大内宿」に一番近い温泉地・湯野上温泉。大川の渓流に沿い、山の木々が近い風景が広がる。ここ紫泉はたった8室の小さな宿。館内には書道家の御主人の作品がセンス良く飾られ、部屋は源氏物語にゆかりの女性の名前が付いている。源泉そのままの露天からは目の前に山が迫る。小さいながら見どころが深い。

料理は地元物を優先し手間をかけた品々。山の恵みが豊富な南会津の素材と、会津盆地の素材から旬を見極め、仕入れ。調理は素材の旨味を引き出すことを重視。

本来、野菜は旬が一番美味しい。蒸した方がおいしい野菜、焼いた方が美味しい野菜など、旬の味を知っていると野菜の味の活かし方が上手になる。

今回のプランでは旬の野菜を焼いて食べて頂ける。そして、幻といわれた会津地鶏も焼き上げる。旨味がギュッと閉じ込められる焼き物に特化した料理が印象的。

懐かしい日本の風景の中で、今日の味を楽しもう。

プラン内容

【会津・麗の食スタイル 特別プラン】



前菜は漆のプレートにのった旬の野菜焼き。そして豆腐料理をアレンジした逸品を会津漆器にのせて上品に登場。メインに会津地鶏の胸肉(モモ肉)をしっかり焼いたジューシーな地鶏料理を。他にも会津の味が楽しめる夕食11品。

期間：2012年7月1日～9月30日まで

平日1泊2食 9800円

休前日1泊2食 10500円

1室2名時(税込 入湯税別)

1室3名以上はお問い合わせください。

住所：〒969-5206
福島県南会津郡下郷町大字湯野上居平乙832
Tel：0241-68-2508
HPアドレス：
<http://www.10.ocn.ne.jp/~sisen/>
IN：15：00
OUT：10：00
部屋数：和室8
温泉(泉質)：単純温泉
P：10台(無料)
最寄りIC：会津若松IC
最寄り駅：野岩鉄道会津鬼怒川線湯野上温泉駅



会津地鶏「みしまや」の各種部位

会津地鶏

会津三島町で育った会津地鶏を限定使用。平飼いでストレスがないだけでなく、会津産の餌を入れるなど地鶏を美味しくする工夫を惜しまない。チルドでも冷凍でも発送できます。



福西漆器店

会津漆器

会津若松市七日町通りにある会津漆器3代目「福西惣兵衛商店」の漆器を使用。絵のないシンプルな漆器で、椀からプレートなど幅広くそろっています。豆腐料理が入った漆器の湾曲が美しい。