摺上亭 大鳥

奥飯坂温泉

福島をまるごと食す。「人を良」とする食人技。

漆器の中でも大皿は希少価値も高く高価。その漆器に会津地鶏の卵料理などが贅沢に彩る。

福島市の奥座敷・奥飯坂温泉。摺上川沿いに建ち、全客室は川側に向いた静かな宿。

ＪＡ直営の良さは福島の食材がどこよりも豊富に使えること。例えば、メインの牛は福島県産の黒毛和牛「福島牛」の中からＡ４ランクを仕入れ、鉄板焼きに。肉質もサシのバランスもいいのが福島牛の特徴である。

さらに野菜も契約農家から直接仕入れ。広い福島の中から旬の素材が集まって来るのはここならではの強みである。

今回のプランは、夕食メニューの中に手塩皿を使った数点の料理。朝食会場には漆器の大皿料理にのった福島食材を。食事それぞれ、料理長の思いがこもった手作りメニュー。会津の郷土料理ニシンの山椒漬けや旬の天ぷら、焼き物にお浸しなどが上品に並ぶ。さすが、「食は人を良する」という原点を志している料理長である、漆器も料理長が目利きをした逸品。食材にも器にも手を抜かない宿である。

季節ごとの旬を大事にした和食膳。

摺上川の心地よい風が通る温泉露天風呂。

住所：〒960－0201
福島県福島市飯坂町字中ノ内 24-3
Tel：0245-42-4184
HP アドレス：http://www.surikamiteiohtori.com/
IN：15：00
OUT：10：00
部屋数：59 部屋（洋室 8、和室 50、和洋 1）
温泉（泉質）：単純温泉
P：150 台（無料）
最寄り IC：福島飯坂 IC
最寄り駅：JR 東北新幹線福島駅

プラン内容　【仮：会津・麗の食スタイル　特別プラン】

テキストはダミーですテキストはダミーですテキストはダミーです、テキストはダミーですテキストはダミーです。テキストはダミーですテキストはダミーですテキストはダミーです、テキストはダミーです。テキストはダミーですテキストはダミーですテキストはダミーです、テキストはダミーです。

期間：２０１２年７月１日～９月３０日まで
平日１泊２食　００００００円
休前日１泊２食　００００００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。

みずみずしさが光るグリーンアスパラ

アスパラ

支配人自らが畑にいき朝採りしてくることもある、猪苗代町のグリーンアスパラガス。立派な太さなのに、新鮮だから柔らかい。この新鮮さが、農家の存在が近いことの最大の強みである。

なめらかな曲線が美しい手塩皿

手塩皿

会津若松市の福西漆器店から購入したという手塩皿は手塩皿の中でも最上級品。手にしっかりなじみ、持ち心地がいい。使って２年になるが傷も目立たないので料理長のお気に入りという。