

# お食事処

# ほうろく亭

# お品書き

(税込)

三春名物を食べるなら

## 三 春 御 膳

名物油揚げほうろく焼、三春索麵そうめん、季節の煮物、生湯葉、漬物、飯、汁、甘味

一、七〇〇円

## ほうろく膳舞

名物油揚げほうろく焼、寄せ豆腐、季節の煮物、生湯葉、漬物、飯、汁、甘味

一、七〇〇円

## ほうろく膳鶴

右記の舞のお膳にお刺身がつきます

二、三〇〇円

## 天婦羅お刺身御膳

海老と旬の野菜天婦羅、刺身、小鉢、生湯葉、漬物、飯、汁、甘味

二、六〇〇円

## ほうろく索麵そうめんセット

名物油揚げほうろく焼、三春索麵、漬物、甘味

一、二〇〇円

## ほうろく蕎麦セット

名物油揚げほうろく焼、手打ち蕎麦、漬物、甘味

一、二〇〇円

## 焼き肉膳

一、〇〇〇円

海老天ざるそば

一、三〇〇円

## ロースとんかつ膳

一、〇〇〇円

野菜天ざるそば

一、一〇〇円

## 豚ステーキ膳

一、〇〇〇円

山菜おろしそば

八五〇円

## 海老フライ膳

一、〇〇〇円

小エビかき揚げそば

八五〇円

## 海老天丼

一、三〇〇円

名物油揚げほうろく焼二枚

六〇〇円

## 小エビかき揚げ丼

八五〇円

三春索麵そうめん 又は蕎麦

六〇〇円

※蕎麦は全て手打ちです

## おすすめ

三春B級グルメ ピーマンを入れたメンチカツ

三春グルメメンチ定食

九〇〇円

お土産用ほうろく焼箱入り

油揚げ葱入り別添え味噌付(五枚)

一、二〇〇円



三春御膳

季節により食材が変わります

奥州三春の味  
八文字屋名物  
油揚げほうろく焼

その昔、三春藩主 秋田氏三代輝季公が、鷹狩りに訪れた際立ち寄った庄屋の女房が、ほうろく(当時豆を炒るなどに用いたフライパンのようなもの)にて油揚げを焼き差し上げた所、殊の外賞味されたという郷土史の逸話から約六十年前に当八文字屋主人が再現し、三春町の名物として親しまれるようになりました。

厚さ約4mmの油揚げに刻んだまがり葱を詰め、こんがり焼き上げ自家製季節の甘味噌を塗ります。大胆にかぶりつきたくなる美味しさです。

お土産用ほうろく焼  
油揚げ葱入り5枚  
別添え味噌付

ひと箱 一、二〇〇円

(発砲スチロール箱・保冷剤  
賞味期限3日)

