



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

新名物を食べるなら

名物御膳

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、八〇〇円

名物油揚げほうろく焼、三春グルメンチ、季節の煮物、生湯葉、漬物、飯、汁、甘味

一、八〇〇円

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、八〇〇円

ほうろく膳舞

右記の舞のお膳にお刺身がつきます

二、五〇〇円

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、八〇〇円

ほうろく索麵そうめんセット

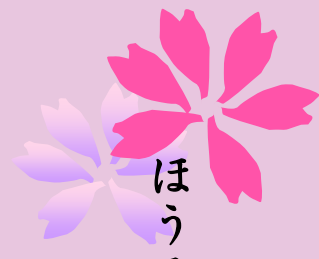
名物油揚げほうろく焼、三春索麵、漬物、甘味

一、三〇〇円

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、三〇〇円



三春索麵は、油を使わない手延べ製法の平麵で、コシの強さと喉ごしの良い素麵です。江戸時代には奥州三春藩より幕府献上されていた逸品です。

〈ご飯もの〉 (税込)

大海老天重

一、三〇〇円

焼き肉膳

一、〇〇〇円

ロースとんかつ膳

一、〇〇〇円

豚ステーキ膳

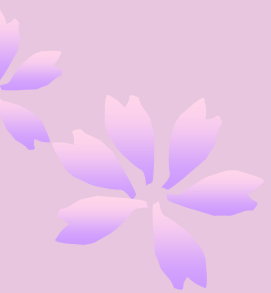
一、〇〇〇円

海老フライ膳

一、〇〇〇円

鶏からあげ膳

一、〇〇〇円



名物御膳

※季節により食材が変わります

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瀬戸の調理道具)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七十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4寸の油揚げに、刻んだ葱を詰め、こんがり焼き上げ、自家製季節の甘味噌を塗ります。現在はブリキのほうろく鍋に油揚げを盛り付けています。大胆にかぶりつきたくなる美味しさです。

ご自宅では、多めの油をひいたフライパンで中火でこんがり焼いてください。
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、三〇〇円

(発砲スチロール箱・保冷剤 賞味期限3日)



一、〇〇〇円

一、〇〇〇円

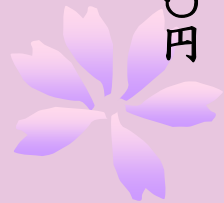
新名物

三春B級グルメ ピーマンを入れたメンチカツ

三春グルメンチ定食

当店オリジナル

グルメンチ煮込み重



〈麺料理〉

(税込)

海老天ざる	蕎麦	一、五〇〇円
野菜天ざる	蕎麦	一、二〇〇円
山菜おろし	蕎麦	九五〇円
小エビかき揚げ	蕎麦	九五〇円
三春索麵 <small>そうめん</small> 又は 蕎麦		七〇〇円

※蕎麦は手打ちそばです

※すべての蕎麦を三春索麵に変更できます

〈一品料理〉

(税込)

ほうろく焼	二枚入り	六〇〇円	海老フライ	九〇〇円
三春グルメンチ生野菜付き(一個)	四〇〇円	とんかつ	九〇〇円	
ざる豆腐	葱だし醤油	五五〇円	鶏唐揚げ	七〇〇円
生ゆば	自家製ぽん酢味	五五〇円	フライドポテト	五〇〇円
骨まで軟らかい にしん煮		六〇〇円	自家製お漬物盛合わせ(一人前)	三〇〇円
海老天婦羅盛り合わせ	(二人前)	七〇〇円	枝豆(一人前)	二五〇円
野菜天婦羅	(一人前)	五〇〇円	おまかせ酒菜(一人前)	四〇〇円
刺し身盛り合わせ(一人前)		八〇〇円	カマ焼き	六五〇円

〈お土産品〉

(税込)

お土産用 ほうろく焼 箱入り油揚葱入り別添え味噌付(五枚) 一、三〇〇円 事前注文

揚げたてグルメンチ 一個 三〇〇円 事前注文

三春索麵 袋入り 箱入り 白麵 桜麵 お土産売り場に各種ございます

営業時間 十一時半〜午後二時・午後五時〜七時



名物油揚ほうろく焼 2枚入り

ほうろく亭お飲み物 (税込)

グラス生ビール(アサヒ)	四五〇円
ジョッキ生ビール(アサヒ)	六五〇円
中瓶ビール (アサヒ)	七五〇円
ジョッキハイボール	五五〇円
梅酒(ロック・ソーダ・ホット)	五五〇円
地酒三春駒	四五〇円
お燗 (一合)	七七〇円
(二合)	八八〇円
生貯蔵生冷酒 (300ml)	一〇〇〇円
特別純米酒滝桜 (300ml)	五五〇円
焼酎 (芋・麦) グラス	三三〇〇円
(ロック・水割・湯割り) ボトル	六五〇円
ノンアルコール ビール(アサヒ)	五五〇円
カシスオレンジ味	四五〇円
スパークリングワイン味	
ソフトドリンク	
(ウーロン茶・オレンジ・コーヒー・紅茶)	三五〇円
(コーラ・ジンジャーエール)	四〇〇円
アイスクリーム (味は係にお尋ねください)	三五〇円