

お食事処

ほうろく亭

お品書き

(税込)

2024.01

一番人気
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

二、〇〇〇円

新名物を食べるなら

名物御膳

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

二、〇〇〇円

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

二、〇〇〇円

ほうろく膳鶴

右記の舞のお膳にお刺身がつきます

二、八〇〇円

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

三、〇〇〇円

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、五〇〇円

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、五〇〇円

◆三春索麵とは、昔ながらの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『和漢三才図会』の巻百五等にその美味しさが記録されています。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)



名物御膳

※季節により食材が変わります

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枚の油揚げに、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。

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、五〇〇円

(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

- 海老天重 一、五〇〇円
- 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
- ソースカツ丼 一、〇〇〇円
- 煮込みかつ重 一、〇〇〇円
- 親子丼 一、〇〇〇円
- 小エビかき揚げ丼 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

2024.1月~

〈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	一、〇〇〇円
小エビかき揚げ	蕎麦	一、〇〇〇円
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

※冬季は麵は 温・冷 お選びいただけます

〈一品料理〉

(税込)

ほうろく焼	二枚入り	六〇〇円	海老フライ	八〇〇円
三春グルメンチ生野菜付き(一個)	四〇〇円	とんかつ	八〇〇円	
ざる豆腐	葱だし醤油	五五〇円	鶏唐揚げ	八〇〇円
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)	八〇〇円	枝豆(一人前)	三〇〇円
野菜天婦羅	(二人前)	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)		一、〇〇〇円	カマ焼き	七〇〇円

〈お土産品〉

(税込)

お土産用 ほうろく焼 箱入り油揚げ入り別添え味噌付(五枚) 一、五〇〇円 事前注文

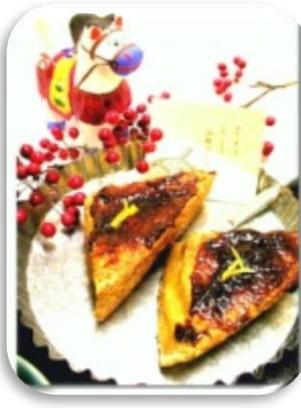
揚げたてグルメンチ 一個 三〇〇円 事前注文

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 昼十一時半〜午後二時・夜ご予約制 午後五時〜七時



名物油揚げほうろく焼 2枚入り



八文字屋名物 お土産用油揚げほうろく焼®

神社仏閣の多い三春町にて、約 70 年前当八文字屋主人が郷土史の逸話を元に油揚げの名物を考案。

ほうろく焼とは、豆を炒る調理道具として使われていた“ほうろく”をお皿とし、厚さ約 4 ㍍の三角の油揚げに刻み葱を詰めて焼き、自家製甘味噌を塗って食べる郷土料理です。カリッとした食感と中の葱の甘味、春は露の薹、夏は山椒、大葉、秋冬は柚子と季節ごとの味噌の香りをお楽しみください。

お土産用油揚げほうろく焼®

油揚げ葱入り 5 枚 別添え味噌付き
一箱 1,500 円 (税込)



(発泡箱・保冷剤入り・賞味期限 3 日)

ご自宅で焼いてほうろく焼を召し上がれます。

※手作り商品の為、発送致しておりません。

ご希望のお客様は、スタッフにお申し付けください。

ご注文を頂いてから箱詰めいたしますので

10 分弱お時間がかかります。

みはる浪漫 割烹  八文字屋 / お食事処 ほうろく亭

2024. 1 月