

新名物

名物御膳



名物油揚ほうろく焼®/B級グルメ グルメンチ
/鯧の山椒漬け/生湯葉/鯧の甘露煮と季節
の煮物/お漬物/ご飯/お味噌汁/甘味

ボリューム

グルメンチ

2,000 円

一番人気

三春御膳



名物油揚ほうろく焼®/幻の三春素麺(そうめん)
/鯧の山椒漬け/生湯葉/鯧の甘露煮と季節
の煮物/お漬物/ご飯/お味噌汁/甘味

女性も◎

三春素麺

2,000 円

ほうろく素麺(そうめん)セット

数量限定

手打ち蕎麦に変更可

1,500 円

名物油揚ほうろく焼®/幻の三春素麺(そうめん)
/鯧の山椒漬け/小鉢/お漬物/甘味



※全てのお料理は手作りの為、仕入れにより食材が変わります。
※価格は税込表示です。

数量限定

さくら弁当



名物油揚ほうろく焼®/天婦羅/鯧の甘露煮と
季節の煮物/玉子焼き/煮豆、山菜などその
日の小鉢/お漬物/ご飯/お味噌汁/甘味

いろいろと

1,800 円

八文字屋

ほうろく亭

三春

元祖名物油揚ほうろく焼®

春の限定メニュー



お土産

お土産名物油揚げほうろく焼® . . . 1,500円
(5枚入り、甘味噌、保冷剤付き箱入り)

ご自宅で焼いてお召し上がりいただけます。
ご注文頂いてから箱詰めします。



三春B級グルメ

グルメンチ (1個) . . . 300円

ご注文頂いてからお揚げしますので、お早めにお声掛けください。

三春索麺や地酒三春駒はお土産売り場にごさいます

奥州三春の味 八文字屋
元祖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' (豆を炒るなどに用いた調理道具で当時はせとも) にて油揚げを焼き差し上げたところ、殊の外賞味されたという郷土史の逸話から約60年前に当八文字屋主人が再現し、三春町の名物料理として今日まで親しまれるようになりました。

厚さ約4mmの三角の油揚げにねぎを詰め、カリッと焼き季節の甘味噌を塗っています。

一品

八文字屋名物油揚げほうろく焼® (2枚入) . . . 600円
幻の三春索麺 (そうめん) . . . 700円
手打ち蕎麦 . . . 700円
三春B級グルメ グルメンチ (1個) . . . 400円
ピーマンの入ったメンチカツ、生野菜添え
鯧の山椒漬 又は 鯧の甘露煮 . . . 600円
生湯葉 一人前 . . . 300円
甘味 . . . 300円

お飲物

生ビール (アサヒ) . . . ジョッキ 700円 グラス550円
ハイボール ジョッキ . . . 600円
中瓶ビール (アサヒ) . . . 880円
地酒三春駒 生貯蔵 生冷酒 (300ml) . . . 950円
地酒三春駒 滝桜純米酒 冷酒 (300ml) **数量限定** . . . 1,100円
地酒三春駒 愛姫純米吟醸冷酒 (300ml) **数量限定** . . . 1,200円
地酒三春駒 一合 (爛・常温) . . . 550円
ノンアルコールビール (アサヒ) . . . 650円
ノンアルコールカクテル . . . 600円
(カシスオレンジ味/スパークリングワイン味)
ウーロン茶、オレンジ、三ツ矢サイダー . . . 400円

享保年間創業
お食事処 八文字屋
ほうろく亭

〒963-7759
福島県田村郡三春町字大町18-1

TEL/ 0247-62-5757

FAX/ 0247-62-3174

URL <http://8monjiya.jp>

