

みはる浪漫 割烹 八文字屋

# 団体様向けお食事プラン



八文字屋名物 油揚ほうろく焼®、幻の三春素麺、福島県名物鯉の山椒漬け、生湯葉、昆布と鯉の煮物、季節のご飯、お味噌、自家製お漬物、甘味  
※冬季の麺は温つけでご用意します

2,400円(税込)

手作りの為、食材は季節により変わります。



八文字屋名物 油揚ほうろく焼®、B級グルメ グルメンチ、福島県名物鯉の山椒漬け、生湯葉、昆布と鯉の煮物、季節のご飯、自家製お漬物、甘味

2,400円(税込)

名物油揚ほうろく焼®は、お殿様が愛した庶民の味。当店先々代が古い文献をもとに考案した名物です。厚さ約4cmの分厚い三角の油揚げに葱をはさみ、じっくりと焼き上げ、季節の甘味噌（蕗の薹、山椒、柚子）を塗り、ほうろく鍋を皿として、油揚げをのせてお出ししています。蒸された葱の甘みと、カリッふわっとした油揚げの食感、滋味深いお味噌の味をお楽しみください。

三春素素麺は、幕府献上品が時代とともに途絶え、再び製法を復元した太めの手延べそうめんで、喉ごしよくコシのある一品です。

B級グルメ グルメンチは、三春の特産ピーマンを入れたメンチカツです。ほんのり香るピーマンとジューシーなお肉の満足できる一品です。三春町認定取扱店です。



正面玄関



駐車場入口



ロビーパラフリー階、エレベーター完備



お食事会場一例

※ほうろく亭は割烹八文字屋1階に併設する食事処です。団体様は八文字屋宴会場でお席をご用意します。

価格、内容は2026年1月現在です。ご予約時期により変更する場合がございますのでご了承ください

みはる浪漫 割烹 八文字屋 / お食事処ほうろく亭  
〒963-7759



福島県田村郡三春町字大町18-1

電話0247-62-5757 FAX0247-62-3174

HP//8monjiya.jp mail//miharu@8monjiya.jp

