

令和元年“旬の食材と料理の技”を味わう新発田の秋 開幕!

第16回

あやめ城下町

おどろおどろ祭り

新発田市の割烹・料理店9店舗の合同企画

※お料理の食材は旬のもので、内容は仕入れにより異なる場合がございます。

2019年

10

1火

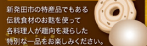
~

10

31木

《今年の共通食材》

麴(ふ)



新発田市の特産品である伝統食材の麴を従って各料理人が創意を凝らした特別な一品をお楽しみください。

この時期だけの2つの特別プランです

月見の宴

花嫁御膳

各店の料理人たちが、旬の食材と植物の「共通食材」を使って、腕にかけた料理をご堪能ください。

2名様より。前日までに要予約

お人数 6,500円

税・サービス料込み、お飲物は別。

あやめ城

花嫁弁当

料理人たちの技と洗練された味をお楽しみください。

◆時間/午前11時~午後2時

※お席が満席の場合は、各店にお問い合わせください。

2名様より。前日までに要予約

お人数 3,000円

税・サービス料込み、お飲物は別。



月見の宴 花嫁御膳

はまや

新発田市西町2丁目14-3
☎ 0120(143)481



今年のはまやのおどろおどろ祭りの献立は、鯛と秋魚の豊年和え、鯛つくねの土佐佐立で、のど黒焼き、相牛のびんづな、里下りの梅干鯛等全10品をご用意致しました。

共通食材の新発田産は、デザート「お麴のティラミス」として提供させていただきます。

当店にて「秋のおどろおどろ」をお楽しみください。皆様のお越しをお待ちしております。



花嫁弁当

秋の味覚を、城下町新発田の足軽屋敷をイメージした数寄屋弁当に盛り込みました。どうぞご堪能ください。



月見の宴 花嫁御膳

金子屋別館

新発田市御幸町1丁目14-10
☎ 0254(22)2353



今回の共通食材は新発田産ということで、揚げ巻を豊浦牛の胡麻豆腐に、串焼はフレンチトーストにし、今話題のタピオカと共にデザートとして提供いたします。後の焼肉の玉膳は土庫無しの、カマスのけいん丸焼き、あわびの煮差し、サンマのササガサ刺身など、他の食材をふんだんに使った献立となっております。

1席トイレもリニューアルいたしましたので、是非ともこの機会にご来店お待ちしております。

お客様の「おいしかったですよ」という言葉を糧にして、日々取り組んでおります。富山は、人数10~30名様位まで、駐車場30台完備、バスの無料送迎もいたします。ご来館、お待ちしております。



花嫁弁当



月見の宴 花嫁御膳

さッ波

新発田市中央町3丁目12-2
☎ 0254(22)607



先 村 南豆腐 煮あめ 蒸えび 青味 わさび
文楽焼 さんまおろし カステラ玉子 鯛と蟹の白和え 串ばりつや煮 鯛玉
おどろ 旬のおどり 刺身巻 煮いりろし わさび
焼物 二種焼 かます文化干焼 和牛ロースト 芋かん くるみ
煮物 新発田産秋魚合わせ 里下り回春 新発田産 あわび 鶏丸 青味 たこやうら煮
揚げ物 フライ バイロコ餅のベコン タリムコロック(味噌のちりめん煮)等
焼物 芝えび 煮えび 焼えび 焼えび 焼えび
焼物 芝えび 煮えび 焼えび 焼えび 焼えび
食 食 食 食 食 食 食 食 食 食
胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃

先 村 南豆腐 煮あめ 蒸えび 青味 わさび
文楽焼 さんまおろし カステラ玉子 鯛と蟹の白和え 串ばりつや煮 鯛玉
おどろ 旬のおどり 刺身巻 煮いりろし わさび
焼物 二種焼 かます文化干焼 和牛ロースト 芋かん くるみ
煮物 新発田産秋魚合わせ 里下り回春 新発田産 あわび 鶏丸 青味 たこやうら煮
揚げ物 フライ バイロコ餅のベコン タリムコロック(味噌のちりめん煮)等
焼物 芝えび 煮えび 焼えび 焼えび 焼えび
焼物 芝えび 煮えび 焼えび 焼えび 焼えび
食 食 食 食 食 食 食 食 食 食
胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃

先 村 南豆腐 煮あめ 蒸えび 青味 わさび
文楽焼 さんまおろし カステラ玉子 鯛と蟹の白和え 串ばりつや煮 鯛玉
おどろ 旬のおどり 刺身巻 煮いりろし わさび
焼物 二種焼 かます文化干焼 和牛ロースト 芋かん くるみ
煮物 新発田産秋魚合わせ 里下り回春 新発田産 あわび 鶏丸 青味 たこやうら煮
揚げ物 フライ バイロコ餅のベコン タリムコロック(味噌のちりめん煮)等
焼物 芝えび 煮えび 焼えび 焼えび 焼えび
焼物 芝えび 煮えび 焼えび 焼えび 焼えび
食 食 食 食 食 食 食 食 食 食
胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃

先 村 南豆腐 煮あめ 蒸えび 青味 わさび
文楽焼 さんまおろし カステラ玉子 鯛と蟹の白和え 串ばりつや煮 鯛玉
おどろ 旬のおどり 刺身巻 煮いりろし わさび
焼物 二種焼 かます文化干焼 和牛ロースト 芋かん くるみ
煮物 新発田産秋魚合わせ 里下り回春 新発田産 あわび 鶏丸 青味 たこやうら煮
揚げ物 フライ バイロコ餅のベコン タリムコロック(味噌のちりめん煮)等
焼物 芝えび 煮えび 焼えび 焼えび 焼えび
焼物 芝えび 煮えび 焼えび 焼えび 焼えび
食 食 食 食 食 食 食 食 食 食
胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃

先 村 南豆腐 煮あめ 蒸えび 青味 わさび
文楽焼 さんまおろし カステラ玉子 鯛と蟹の白和え 串ばりつや煮 鯛玉
おどろ 旬のおどり 刺身巻 煮いりろし わさび
焼物 二種焼 かます文化干焼 和牛ロースト 芋かん くるみ
煮物 新発田産秋魚合わせ 里下り回春 新発田産 あわび 鶏丸 青味 たこやうら煮
揚げ物 フライ バイロコ餅のベコン タリムコロック(味噌のちりめん煮)等
焼物 芝えび 煮えび 焼えび 焼えび 焼えび
焼物 芝えび 煮えび 焼えび 焼えび 焼えび
食 食 食 食 食 食 食 食 食 食
胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃

先 村 南豆腐 煮あめ 蒸えび 青味 わさび
文楽焼 さんまおろし カステラ玉子 鯛と蟹の白和え 串ばりつや煮 鯛玉
おどろ 旬のおどり 刺身巻 煮いりろし わさび
焼物 二種焼 かます文化干焼 和牛ロースト 芋かん くるみ
煮物 新発田産秋魚合わせ 里下り回春 新発田産 あわび 鶏丸 青味 たこやうら煮
揚げ物 フライ バイロコ餅のベコン タリムコロック(味噌のちりめん煮)等
焼物 芝えび 煮えび 焼えび 焼えび 焼えび
焼物 芝えび 煮えび 焼えび 焼えび 焼えび
食 食 食 食 食 食 食 食 食 食
胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃

先 村 南豆腐 煮あめ 蒸えび 青味 わさび
文楽焼 さんまおろし カステラ玉子 鯛と蟹の白和え 串ばりつや煮 鯛玉
おどろ 旬のおどり 刺身巻 煮いりろし わさび
焼物 二種焼 かます文化干焼 和牛ロースト 芋かん くるみ
煮物 新発田産秋魚合わせ 里下り回春 新発田産 あわび 鶏丸 青味 たこやうら煮
揚げ物 フライ バイロコ餅のベコン タリムコロック(味噌のちりめん煮)等
焼物 芝えび 煮えび 焼えび 焼えび 焼えび
焼物 芝えび 煮えび 焼えび 焼えび 焼えび
食 食 食 食 食 食 食 食 食 食
胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃

先 村 南豆腐 煮あめ 蒸えび 青味 わさび
文楽焼 さんまおろし カステラ玉子 鯛と蟹の白和え 串ばりつや煮 鯛玉
おどろ 旬のおどり 刺身巻 煮いりろし わさび
焼物 二種焼 かます文化干焼 和牛ロースト 芋かん くるみ
煮物 新発田産秋魚合わせ 里下り回春 新発田産 あわび 鶏丸 青味 たこやうら煮
揚げ物 フライ バイロコ餅のベコン タリムコロック(味噌のちりめん煮)等
焼物 芝えび 煮えび 焼えび 焼えび 焼えび
焼物 芝えび 煮えび 焼えび 焼えび 焼えび
食 食 食 食 食 食 食 食 食 食
胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃

先 村 南豆腐 煮あめ 蒸えび 青味 わさび
文楽焼 さんまおろし カステラ玉子 鯛と蟹の白和え 串ばりつや煮 鯛玉
おどろ 旬のおどり 刺身巻 煮いりろし わさび
焼物 二種焼 かます文化干焼 和牛ロースト 芋かん くるみ
煮物 新発田産秋魚合わせ 里下り回春 新発田産 あわび 鶏丸 青味 たこやうら煮
揚げ物 フライ バイロコ餅のベコン タリムコロック(味噌のちりめん煮)等
焼物 芝えび 煮えび 焼えび 焼えび 焼えび
焼物 芝えび 煮えび 焼えび 焼えび 焼えび
食 食 食 食 食 食 食 食 食 食
胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃



花嫁弁当

先 村 南豆腐 煮あめ 蒸えび 青味 わさび
文楽焼 さんまおろし カステラ玉子 鯛と蟹の白和え 串ばりつや煮 鯛玉
おどろ 旬のおどり 刺身巻 煮いりろし わさび
焼物 二種焼 かます文化干焼 和牛ロースト 芋かん くるみ
煮物 新発田産秋魚合わせ 里下り回春 新発田産 あわび 鶏丸 青味 たこやうら煮
揚げ物 フライ バイロコ餅のベコン タリムコロック(味噌のちりめん煮)等
焼物 芝えび 煮えび 焼えび 焼えび 焼えび
焼物 芝えび 煮えび 焼えび 焼えび 焼えび
食 食 食 食 食 食 食 食 食 食
胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃

先 村 南豆腐 煮あめ 蒸えび 青味 わさび
文楽焼 さんまおろし カステラ玉子 鯛と蟹の白和え 串ばりつや煮 鯛玉
おどろ 旬のおどり 刺身巻 煮いりろし わさび
焼物 二種焼 かます文化干焼 和牛ロースト 芋かん くるみ
煮物 新発田産秋魚合わせ 里下り回春 新発田産 あわび 鶏丸 青味 たこやうら煮
揚げ物 フライ バイロコ餅のベコン タリムコロック(味噌のちりめん煮)等
焼物 芝えび 煮えび 焼えび 焼えび 焼えび
焼物 芝えび 煮えび 焼えび 焼えび 焼えび
食 食 食 食 食 食 食 食 食 食
胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃

先 村 南豆腐 煮あめ 蒸えび 青味 わさび
文楽焼 さんまおろし カステラ玉子 鯛と蟹の白和え 串ばりつや煮 鯛玉
おどろ 旬のおどり 刺身巻 煮いりろし わさび
焼物 二種焼 かます文化干焼 和牛ロースト 芋かん くるみ
煮物 新発田産秋魚合わせ 里下り回春 新発田産 あわび 鶏丸 青味 たこやうら煮
揚げ物 フライ バイロコ餅のベコン タリムコロック(味噌のちりめん煮)等
焼物 芝えび 煮えび 焼えび 焼えび 焼えび
焼物 芝えび 煮えび 焼えび 焼えび 焼えび
食 食 食 食 食 食 食 食 食 食
胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃

先 村 南豆腐 煮あめ 蒸えび 青味 わさび
文楽焼 さんまおろし カステラ玉子 鯛と蟹の白和え 串ばりつや煮 鯛玉
おどろ 旬のおどり 刺身巻 煮いりろし わさび
焼物 二種焼 かます文化干焼 和牛ロースト 芋かん くるみ
煮物 新発田産秋魚合わせ 里下り回春 新発田産 あわび 鶏丸 青味 たこやうら煮
揚げ物 フライ バイロコ餅のベコン タリムコロック(味噌のちりめん煮)等
焼物 芝えび 煮えび 焼えび 焼えび 焼えび
焼物 芝えび 煮えび 焼えび 焼えび 焼えび
食 食 食 食 食 食 食 食 食 食
胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃 胃



月見の宴 花嫁御膳

日本料理 多奈可や

新発田市稲荷岡2066
☎ 0254(41)2013



先 村 スーパー一酒割「さかすけ」を使った白南和え
前 菜 吹き寄せ
おどり 厳選白身魚三種盛
焼物 鶏 鶏 鶏 鶏 鶏 鶏 鶏 鶏 鶏 鶏
煮物 鶏 鶏 鶏 鶏 鶏 鶏 鶏 鶏 鶏 鶏
揚げ物 鶏 鶏 鶏 鶏 鶏 鶏 鶏 鶏 鶏 鶏
デザート ロールケーキ

※おどろと焼き物の魚は、使った白南和えを、お楽しみください。
※お席が満席の場合は、各店にお問い合わせください。

お味は新発田産の素材を細やかな心と技で仕上げました。「花嫁御膳」のお味は「おどろ」の味です。
※お席が満席の場合は、各店にお問い合わせください。

※お席が満席の場合は、各店にお問い合わせください。

※お席が満席の場合は、各店にお問い合わせください。

※お席が満席の場合は、各店にお問い合わせください。



花嫁弁当