



おとぎの宿  otoginoyado yoneya

福島県須賀川市岩瀬字笠木168-2
TEL.0248-62-7200
<http://www.e-yoneya.com>

宿泊予約は
こちらから

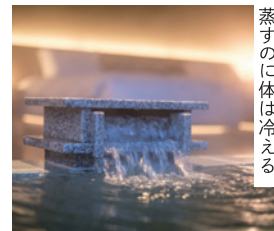


こめつぶ通信は、こめつぶ倶楽部会員様と近年にご宿泊されたお客様に送付しています。会員は1年更新です。期限が切れてしまうと会員特典が受けられなくなってしまいます。自動更新にはなりませんので、ご注意ください。



【離れ88のこだわり】
～夏の梅雨養生編～

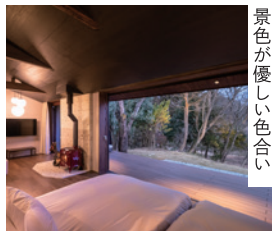
気温が上昇してきたころにやってくる、梅雨の季節。天気が悪いと気分が憂うつ、身体も重い。そんなもやもやをすっきりと忘れさせてくれる離れ88でのご滞在を。



蒸すのに体は冷える



雨音のゆらぎを聞く



景色が優しい色合い

温 泉であたたまり、青々とした木々に包まれる、離れ88の空間で自然と同調し、ゆっくり流れる時の中、心と身体を労わりながら梅雨の日を心地よく楽しくお過ごしくださいませ。

※露天風呂には雨の日も入浴できる笠をご用意しています。

宿泊者限定のお楽しみ!
温泉かき氷ははじめました。
[15:30～17:30]

- 1 いちごちゃん...1,100円
- 2 まっちゃん.....1,100円
- 3 ももちゃん(期間限定)
.....1,320円

※写真はイメージです。



NEW



米屋30周年

2022年11月20日でおとぎの宿米屋は30周年を迎えます。



1992年当時



2000年当時



2011年当時



お食事会場で登場
お楽しみに!!

30周年の記念の1つとして、米屋の土を使った湯のみを作りました!!

webアンケート

おとぎの宿米屋が発行する「こめつぶ通信」をより楽しくご愛読いただけますよう、簡単なアンケートのご協力をお願いいたします。右記QRコードを読み取っていただき、約1分程で完了します。



うらしまたろろ

68
作目

2005年秋におとぎ会席がスタートして初めての夏もこの物語がテーマでした。以来2回目となる今夏。きらきらと光る海の底での夢のひとつきのようにお食事の時間をお過ごしくださいませ。

今 夏のおとぎ会席の主菜は、赤身中心の肉をそのまま粗挽きにして、ほどよい肉汁でさっぱりとまるごと美味しく食せる短角牛ステーキ・アッシュをご用意しました。ステーキで焼いて食べるよりも本来の肉の旨味、甘味が感じられます。

●国内生産1% 希少価値の高い短角牛放牧による健康的な飼育のために労力がかかり、高齢化や後継者不足の影響で生産頭数の減少が続く短角牛。そんな希少なものであるにも関わらず、ステーキは成形のため切り落とす部分が出てロスが発生してしまう事が課題でした。米屋では食材に感謝し、大切にする取り組みを続けていきます。



●グレードアッププラン●

主菜のステーキ・アッシュをプラス料金で変更できます。

●短角牛石焼 +3,300円

※2名様より承ります。
※3日前までご予約ください。

/ 離れ 88 /

離れ88のお料理はおとぎ会席のグレードアップをご用意いたします。



●主菜をお選びいただけます
【肉・魚・野菜】
※3日前まで受付。※未選択の場合は肉料理をご用意いたします。

/ 三代目が行く！・SPECIAL対談 /

和ビーガン料理人

ほんとうよしこ

本道佳子さん

三代目 お久しぶりです！今日はとても楽しみでした。近年「ビーガン」という言葉も浸透してきて、代替肉とか、ありますが、なぜ野菜が「代替」なんだろうと思っ

ています。米屋がある須賀川市は水が豊かで、お米や野菜はびっくりするくらいおいしい。ここは海が近いわけでもないし、やっぱりもっと野菜の価値を高めたんです。肉や魚に比べて脇役の存在と捉われがち。真心込めて生産者さんが作る野菜って高価なものですし、野菜料理自体も一番手間隙かかるんですよ。だから価値を高めるために、ビーガン料理を美味しく

召し上がっていただけるように、色々と学びたいです！本道さんはなぜ、ビーガン料理の道歩んでいるのですか？

本道さん すごく良いと思います！私は小さい頃から食に興味があり、世界の美味しいものを食べてみたい、作ってみたいと、世界のあらゆる食文化を旅しました。アメリカでのシェフ時代は、様々な国の人たちと一緒に仕事をし、宗教や人種や住んでいる国によって食べることのできる食材、口にすることができない食材の違いに気づき、そこで、野菜なら宗教も人種も越えられる、全ての人が同じ食卓を囲んで食べることができると料理がビーガンであると思いました。そこから、ビーガン＝日本の精進料理につながりました。

三代目 素敵なお話からスタートしたんですね。米屋でもどんな人にも優しい料理を研究し提供出来る様になりたいです。

— 今後の進化していく米屋の料理をお楽しみに。

/ A LA CARTE /

本当の贅沢とは何かを考えました。季節毎にご提供いたします。3日前までご予約ください。



▲メニューの詳細は公式HPもご覧下さい
※写真はイメージです。



■ 夢牡蠣フライ 1,650円



■ 岩牡蠣炭火焼 2,200円



■ 鰻白焼／鰻蒲焼 各5,500円