

福井県観光素材集

素材名	名物ぼたん鍋！山里の四季に合わせた料理をいただけます 「料理旅館 新佐」でのお食事	おい町	
		団体・個人	新規
ポイント	川魚を中心とした田舎料理、山菜、松茸など旬のものを使った季節料理。名田庄ならではの豊かな恵みを本来の持ち味を生かしてお客様にゆっくりと召し上がっていただけます。	  	
実施期間	通年（無休）・営業時間 11:00～22:00		
料金（税込）	<p>・春（4月～5月末） 山菜づくし料理 5,500円（税込）～ 【前菜・刺身・小鍋・焼き物・酢の物・山菜の天ぷら・寿司・洋皿・炊き込み・デザート】</p> <p>・夏（6月～9月末） 鮎づくし料理 7,700円（税込）～ 【前菜・小鍋・鮎塩焼き・鮎田楽・鮎お造り・ちまき寿司・酢の物・うるか・鮎雑炊・デザート】</p> <p>・秋（10月～11月中旬） 松茸づくし料理 18,700円（税込）～ 【前菜・すき焼き・焼き松茸・土瓶蒸し・茶碗蒸し・松茸ごはん・デザート】</p> <p>・冬（11月～3月末） ぼたん鍋 6,600円（税込）～ 【前菜・お造り・ぼたん鍋・酢の物・小鉢・デザート】</p>		
手数料	有（要相談）		
商品内容 （詳細）	<p>●お食事</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・春夏秋冬の四季に合わせた山里の料理を準備しています。</li> <li>・新佐の名物といえば、ぼたん鍋。50年以上前からぼたん鍋を提供しています。11月に入るとイノシシ猟が解禁され、おい町名田庄地区の冬の名物、ぼたん鍋の季節が到来。鮮やかな赤やピンクの肉が盛り付けられた一皿はボタンの花のように美しく、猪肉は軟らかく、脂はあっさり。こだわりの自家製みそとの相性も抜群です。</li> <li>・料理旅館新佐のほかにも、名田庄地区では料亭やホテルなどでぼたん鍋を提供しています。詳細はおい町観光協会（0770-77-1734）にお問い合わせください。</li> </ul> <p>※ご宿泊も可能です 全7室（和室） 10畳 2室／8畳 4室／6畳 1室 設備：冷暖房・テレビ・トイレ・お茶・インターネット アメニティ：浴衣・バスタオル・フェイスタオル・シャンプー・リンス・ボディソープ・ドライヤー・歯ブラシ（粉付）・ひげそり・綿棒</p>		
	所要時間	60～90分程度	
	実施場所	料理旅館 新佐（おい町名田庄久坂4-10-2）	
	アクセス	舞鶴若狭自動車道小浜ICから約20分	
	バス受け入れ可能な駐車場	有（2台）	
予約締め切り	ご予約日の5日前までにお電話にてお願いいたします。		
最少催行人数	2名	定員	50名程度
インバウンド	参加可能（外国語対応は不可）		
精算方法	クーポン	請求書払い	現金（現地払い）
その他（注意事項等）			
問い合わせ先	料理旅館 新佐 0770-67-2028		