



すぼる
昂御膳

天ぷら、熊野灘お造り、川魚焼物、だし巻き

1,800円
(税込 1,980円)



おろしとんかつ御膳

厚切り

トンカツと特製つけ汁、小鉢、サラダ付

1,700円
(税込 1,870円)

海老フライ御膳



海老フライのタルタルソース付、
特十津産川 刺身こんにゃく

1,600円
 (税込1,760円)

海老フライカレー



海老フライ **特十津産川** きのこをトッピング
 特性スープ・サラダ付

1,400円
 (税込1,540円)



鶏の唐揚げ御膳

1,300円

(税込1,430円)

- ・ボリュームたっぷりの唐揚げサラダ添え
- ・**特産** 刺身こんにゃく

しゃくなげ 石楠花膳

1,200円

(税込1,320円)

- ・特製温うどん
- ・郷土料理めはりずし
- ・**特産** 刺身こんにゃくの小



奈良県産 鹿肉カレー

1,700円

(税込1,870円)

- ・地元ジビエ鹿肉のミンチカレーに鹿肉ソテーをトッピング
- ・特製スープ サラダ付

十津川産

きのこカレー

1,100円

(税込1,210円)

- ・**特産** きのこをトッピング
- ・特製スープ サラダ付



―要予約制―
猪肉の陶板焼御膳



料理長
 おすすめ

冬季限定

猪肉の陶板焼、お造り、天ぷら、小鉢

3,200円
 (税込 3,520円)

―要予約制―
やまがらの夢御膳



季節の花
 松花堂

天ぷら、熊野灘お造り、川魚焼物、自家製温どうふ

3,200円
 (税込 3,520円)

大和牛料理 — 要予約制 —



大和牛
しゃぶしゃぶ

4,000円
(税込4,400円)



大和牛
鉄板焼き
ロース

3,500円
(税込3,850円)

十津川名物



700円
(税込770円)

ちゅうべし

柚子の実をくり抜いて、味噌・かつお節・ゴマ・唐辛子などを詰め、蒸したあと寒風にさらし乾燥させます。薄くスライスしてチーズと一緒に少しずつ召し上がると柚子の香りと濃厚な味わいが楽しめ、お酒が進みます。

十津川村でつくり続けられてきた餅用の粟の一種で、ふつうの粟の粒は黄色なのに対して、むこだましは珍しい白色。その昔、婿さまが米の餅と間違えるほどだったことから、「むこだまし」の名がついたといわれています。モチっとした食感と優しい味が特徴です。

むこだまし

十津川名物



900円
(税込990円)