

お鍋料理

きりたんぼ鍋 一人前 ¥1,980



きりたんぼは、秋田名物として全国に知られております。きりたんぼ発祥の地、秋田県犬館地方では、秋田杉の伐採や、炭焼きのために山籠りした祖先達が、山小屋で残り飯やおこげを練って食べたのが始まりだと伝えられています。

また一説には、マタギ(狩人)が食べ残りの飯を獣類の鍋に入れて食べたことから始まったという説もあります。

比内地鶏のお肉を、八時間かけて採った比内地鶏のガラスープで更に美味しく召し上がっていただきます。

(地鶏肉は、十秒程スープの中にくぐらせてから、お召し上がり下さい。)

旨味の増したスープで、しめには、ラーメン・福庭うどん・雑炊などいかがでしょうか。

地鶏しゃぶしゃぶ鍋 一人前 ¥1,980

