



# 縄文の四季をイメージした団体用メニュー

※画像は全てイメージです。  
※仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。

## 縄文の四季

~Four seasons~

¥2200 (税込)

### ●【春】のくるみばっけ味噌

「ばっけ」とは春の旬菜ふきのとうの方言。  
春の新芽をイメージしました。

### ●利休揚げ（里芋・長芋・牛巻）

### ●帆立の田楽

### ●【秋】の地層しんじょ

秋の紅葉や、きのこ狩りをイメージした地層のしんじょです。  
地層には栗、けの汁が使われています。

### ●【夏】の鶏肉柱

夏の新緑、掘立柱をイメージした鶏肉にりんごジャムのソースをかけました。

### ●【冬】の白和え

アサリや銀杏が入った白和え。  
松の実で雪を表現しています。

### ●りんごの羊羹

### ●ご飯は縄文古代飯

縄文人が食していた食材（栗・帆立・山菜）と古代米（赤米）で炊き上げたご飯です。

### ●ガーリック豚の

### 昆布煮干し出汁鍋

県産のガーリック豚肉と野菜を、県産の昆布煮干しの出汁で合わせた鍋です。  
※全ての焗炉がこちらになります。

## 春の宵

~Spring evening~

¥1320 (税込)



## 秋の宴

~Autumn feast~

¥1650 (税込)



# 教育旅行用メニュー

## 発掘ランチ

¥1100 (税込)

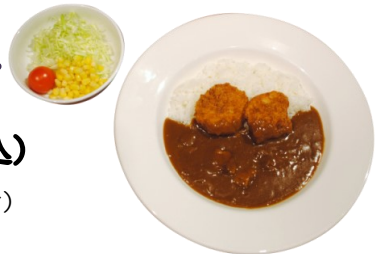
(林檎ジュース、味噌汁付)



## カツカレー

¥990 (税込)

(林檎ジュース、サラダ付)



### はまぐりを発掘!?

縄文古代飯の中に10人に1人の割合ではまぐりが入っています！  
見事、発掘された方には粗品をプレゼントします！



たっぷりの玉葱をソテーし、りんごと丁寧に煮込んだこだわりのカレーです。

※ご予約・お問い合わせは・・・

株式会社 城ヶ倉観光 【れすとらん五千年の星】 (三内丸山時遊館内)

TEL 017-782-5001 FAX 017-782-5021

http://www.jogakurakanko.jp/ レストラン80席/大型バス駐車場完備(無料)

※現在感染対策上、席を間引いております。

