アレルギー表記は７大アレルゲンです　　表示価格は税込です

menu - 九尾の狐　（夏限定バージョン）

那須は「九尾の狐」縁の場所です。絶世の美女「玉藻前」に化けていた九尾の狐が、京都で正体を見破られた後、那須に逃げ込みます。その後、退治されるも姿を石に変え毒を放ち、多くの人や生き物の命を奪い続けたとされます。今も「殺生石」として現存し、当店前の「県道 17 号線」を湯本方面に 7 km 程の場所にあります。

九尾の狐御膳　　￥1,480

以下の内容になります

・地元野菜のサラダうどん（梅）・おこわ稲荷　２個　・地場産野菜のお漬物

妖怪として知られる「九尾の狐」ですが、もともとは、泰平の世の象徴でもある瑞獣 (神獣) とされていました。九尾の狐御膳 は、その供え物をイメージし地元食材をたくさん使用しました。

【地元食材】コシヒカリ　もち米　野菜　那須御養卵　ハム類

※農林水産祭「天皇杯」を受賞した星種豚場のハム類を使用しています
※一部の食材が変更になる場合があります。

梅うどんにかき氷をかけて冷やしました。
お好みでマヨネーズや練梅、麺汁をかけてお召上がり下さい。