

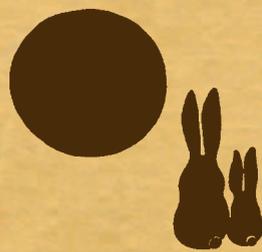
烹 割



千草

特製 伊賀焼

やうち蒸し セット



地元伊賀を中心に、旨いもの・良いものを吟味、厳選し器・食材・空間に至るまで『店主のこだわり』が詰まった“やうち蒸しセット”を是非一度ご賞味ください。



旬の天ぷら

季節のデザート

伊賀焼
茶碗蒸し

特製 伊賀焼
やうち蒸しセット 1,700円(税別)

トロサーモンの炙りと
大粒イクラの親子寿司

新設”ゆらぎの間“で
癒しのひと時を...

掘りこたつ個室

『きめが細かく、口あたりのなめらかな茶碗蒸しに仕上がります。』

見た目の存在感、手にした時の土のぬくもり、保温性の良さなど、伊賀の伝統工芸である「伊賀焼」が持つ魅力に先代が目をつけ、茶碗蒸しの器として使うようになったのは20年程前になります。

現在、国内のみならず海外でも活躍する陶芸家 谷本 洋 氏に今回の「やうち蒸し茶碗」を制作していただきました。

やうち…とは？

鳥ヶ原弁で や 家 うち 内。一家みんな揃って、集まってなどの意味。旨いもの、良いものを集めて作ったところから、名付けました。

予約制

■当日予約 OK

お部屋の空き状況は、お電話にてご確認ください。

TEL.0595-59-2196

◆季節と市場の関係により料理内容が変わる場合がございます。