

掲載店で食事をしてスタンプを集めると 抽選で食事券が当たる！

- ★★★蒲郡クラシックホテルペア食事券 2万円相当 3名
- ★★共通食事券1万円分 10名
- ★参加店ペア食事券等 45名

応募期間

2019 8.1(木)
11.30(土)

応募方法

パンフレット記載の蒲郡・岡崎・西尾のお店で食事をして、各エリア1個、合計3個のスタンプを集めよう！スタンプが集まったら下記の応募用紙に必要事項を記入して、応募用紙を切り取り、お店に渡してね。厳正なる抽選の上、ペア食事券や共通食事券等が当たるよ！

◎当選者の発表(12月予定)は、抽選後、賞品(食事券or金券)の発送を持って代えさせていただきます。

ご意見・ご感想をどうぞ！

蒲郡

岡崎

西尾

STAMP

STAMP

STAMP

みかわ@たべよう グルメラリーMAP



南アルプスから続く丘陵、矢作川、三河湾など豊かな自然に恵まれ、松平・徳川家、吉良家ゆかりの寺社仏閣はじめ多くの歴史遺産、物語に彩られた三河には美味しい魅力も盛りだくさん！観光とグルメを楽しみながら蒲郡・岡崎・西尾、3つのエリアでグルメラリーに参加しよう！



エリアごとに15店舗参加

スタンプを集めて応募すると
抽選で食事券をプレゼント!

スタンプは参加店で食事をするGETできます。

さらに マークがあるお店では **ちよこっとサービス**として提示されている内容のサービスが受けられます！

※他の割引やサービスとの併用はできません。
※お食事をされた方が対象となります。
※注文時にこのリーフレットをご提示ください

フリガナ			
氏名	男・女		歳
住所 〒	電話番号 ()		-

どこで“ご当地グルメラリー”を知りましたか

1. 商工会議所 2. 観光協会 3. 観光施設 4. 参加店 5. 新聞
6. テレビ 7. DM 8. 大型店のポスター
9. MIKAWA deじゃんだらりん 10. その他 ()

※ご記入いただいた個人情報は、当事業の運営及び連絡などに使用いたします。

お問合せ 蒲郡商工会議所 0533-68-7171 | 岡崎商工会議所 0564-53-6190 | 西尾商工会議所 0563-68-1111
蒲郡市観光協会 0533-68-2526 | (一社)岡崎市観光協会 0564-64-1637 | (一社)西尾市観光協会 0563-68-1111

※問合せ先の定休日・営業時間は異なりますのでご了承ください。



西尾の抹茶



西尾市は全国の生産量の約30%を占める日本有数の抹茶の里。

丁寧に茶臼挽きした「西尾の抹茶」は、まろやかな味わい、香り高い綺麗な鶯色が特徴です。産地ならではの挽きたての抹茶を使った絶品グルメをお楽しみください。

一色産うなぎ

日本の生産量の約4分の1、全国トップクラスの一色のうなぎ。限りなく天然に近い状態で養殖を行い、多くの手間ひまをかけたうなぎは、大きすぎず、小さすぎず、皮の柔らかい、身に良質の脂がのっているのが特徴です。養殖100年のノウハウと生産者の情熱が育てた本物のうなぎを、ぜひ味わってみてください。



※価格はすべて令和元年8月1日時点の税込表記です。
※料理の写真は全てイメージです。
※定休日、営業時間、価格は期間中に変更になる場合があります。

三河湾の魚介

栄養豊富な三河湾で獲れる旬の魚や貝、さらに、三河湾沖深海で獲れる深海魚は脂の乗りが良く、旨味成分豊富でバツグンの味わいです。あさりを使った「ガマゴリうどん」は全国的なうどんの祭典で3冠を成し遂げご当地グルメとして定着しています。魚介に対して舌の肥えた地元民も通う参加店舗で、蒲郡の魚介を堪能してください。



蒲郡めし

蒲郡産のフルーツとして有名なものは「みかん」で、その他にも、いちご、メロン、キュウイ等は全国的な収穫量でも高い水準です。野菜についても、ねぎ、春キャベツ、かぼちゃ、さやえんどう等は多く栽培されています。近年では、生産から販売までを蒲郡で行う「さくら・もみじ」のたまごが有名となり、ご当地でも愛されています。魚介だけでなく、新たなご当地グルメ「蒲郡めし」をご賞味ください。

※価格はすべて令和元年8月1日時点の税込表記です。
※料理の写真は全てイメージです。
※定休日、営業時間、価格は期間中に変更になる場合があります。

1 四季を通じてフルーツ狩りが楽しめる!!

オレンジパーク名物、あさり釜飯に蒲郡の地魚ニギスのフライとガマゴリうどんが絶品です。

蒲郡オレンジパーク

☎ 0533-68-2321 **要事前予約**

☎ 蒲郡市清田町小栗見1-93 **休** 無休

☎ ご予約受付時間 11:30~13:00~
お食事ご提供時間 11:00~14:00

☎ お食事された方にみかんジュースサービス

あさり釜飯御膳 1,296円

2 こだわりの素材で作るこだわりのうどん

アサリの風味と白みそがベストマッチ。みつばがアクセントに味を引き立てます。

めんるい食堂 清田庵 (せいだあん)

☎ 0533-68-2274

☎ 蒲郡市中央本町30-24 **休** 木、第1・3・5水

☎ 11:00~14:30 (LO14:00)
17:00~21:00 (LO20:20)

☎ 食後にミニあんみつ又はミニアイスクリームサービス

ガマゴリうどん白みそ味 850円

3 自慢の手打ち麺をご賞味ください!

地元三河湾が育む豊富なアサリ、ワカメを使用した逸品です。

手打ち 主水庵 (もんどあん)

☎ 0533-69-8855

☎ 蒲郡市三谷北通6-197 **休** 火

☎ 11:00~14:30 (LO14:00)
17:00~20:30 (LO20:00)

※麺が無くならず次第 終了させていただきます。

ガマゴリうどん 960円

4 その日の仕入れに応じた旬の魚が楽しめるお店

「ガマゴリうどん」とお寿司がセットになった定食です。

寿司八

☎ 0533-67-3138

☎ 蒲郡市三谷北通1-153 **休** 水、木

☎ 11:00~14:00、16:30~21:30

☎ 1,000円以上のお食事をされた方、おみ手作りデザートサービス

ガマゴリうどん寿司セット 1,080円

5 特選牛や旬の魚介を目の前で焼上げる鉄板焼き店

蒲郡名物の地魚やあさり、高級食材である赤産海老を一尾使用し、鉄板で仕上げた逸品です。

蒲郡クラシックホテル 六角堂

☎ 0533-68-1111

☎ 蒲郡市竹島町15-1 **休** 無休

☎ 11:30~14:30 (LO14:00)
17:00~20:30 (LO20:00)

☎ 食後のアイスクリームサービス

蒲郡名物ガマゴリうどん 六角堂鉄板焼スタイル 5,000円

※ランチタイムのみのご提供になります

6 趣きのある店内で吟味されたお料理を提供

豊橋うなぎを秘伝のタレで焼いた自慢のうなぎ、三河湾で獲れた鮮度抜群の魚をやまでぜひ。

三河雑魚肴房 やま六

☎ 0533-68-4422

☎ 蒲郡市三谷町十鋪47-1 **休** 火

☎ 11:30~14:00
17:00~21:00

☎ うなぎ丼定食を食事された方、食後のアイスサービス

うなぎ丼定食(ランチ) 2,376円

7 目の前の三河湾と竹島が一望のレストラン

べっぴん深海魚等を使用した三河の魚介ランチを、三河湾を眺めながらお楽しみください。

レストラン リヴァージュ

☎ 0533-69-1256 **休** 無休

※メンテナンス等でお休みの場合あり

☎ 蒲郡市竹島町1-6(ホテル竹島2F)

☎ 11:00~15:00 (LO14:00)
17:00~21:00 (LO20:00)

三河の魚介ランチ 2,700円

8 店内の石をさわると何かご利益あるかも?

べっぴん深海魚等を使用した三河の海鮮食べくらべ陶板焼をお楽しみください。

日本料理 常磐 (とぎわ)

☎ 0533-69-1256 **休** 無休

※メンテナンス等でお休みの場合あり

☎ 蒲郡市竹島町1-6(ホテル竹島1F)

☎ 11:00~15:00 (LO14:00)
17:00~21:00 (LO20:00)

寛三河の海鮮食べくらべ 3,780円

9 三河湾を望むオープンキッチンで旬の味を!

地元で水揚げされた新鮮なお刺身や、地魚の干物等の和洋バイキングをお楽しみください。

ホテル明山荘 (めいざんそう)

☎ 0533-68-4641 **要事前予約**

☎ 蒲郡市三谷町鷹欠14-1 **休** 無休

☎ 《1部》17:30~19:00 **※臨時休業あり**
《2部》19:15~21:00

☎ お食事された方、次回使える無料入浴券プレゼント(タオル類)

ディナーバイキング&入浴 大人5,000円 8才~小学生2,500円

10 店内に生け簀がある三河湾の旨い魚料理店

新鮮な魚介を使用したお刺身と天ぷらがセットになったボリューム満点な自慢の定食です。

うしお

☎ 0533-57-2555 **休** 木、第1水

☎ 蒲郡市金平町開戸34-3

☎ 11:00~14:30、17:00~22:00

☎ お食事された方、抹茶アイスサービス

うしお定食C 1,700円

11 海辺に佇む店舗で新鮮魚料理をご提供

地元漁港で水揚げされた魚料理を中心とした日替り定食をご提供しています。

松月 (しょうげつ)

☎ 0533-57-3322 **休** 日

☎ 蒲郡市形原町春日浦29-1

☎ 11:00~14:30 (LO14:00)
17:00~21:00 (LO19:50)

☎ お食事された方にソフトドリンクサービス

日替り煮魚定食 1,836円

12 地元漁港の海の幸を使ったお手頃な本格寿司

三河湾でその日に水揚げされた「地魚」を盛り込んだ食べた応えのある自慢のお寿司。

松寿し

☎ 0533-57-9346 **休** 木、第2・4水

☎ 蒲郡市形原町東戸甫井45-2

☎ 11:00~14:00
17:00~22:00 (LO21:00)

☎ お寿司を注文された方に赤出しサービス

上寿司 1,700円

13 スパイスを使った札幌スープカレーの店

沢山の野菜とベーコンの上に、蒲郡養鶏さんのもみじ玉子が、とろりと乗ったメニュー。

スパイスキッチン ま黒

☎ 0533-56-2825

☎ 蒲郡市御幸町6-8

☎ 休 水

☎ 11:00~20:30

あがりベーコンがくれば 1,080円

14 回復&健康なヘルシー食がテーマのカフェ

蒲郡みかんのコンポートが丸々1個!! カスタードとの絶妙なハーモニーを味わってください。

CHARI-CAFE POTTER (チャリカフェポッター)

☎ 0533-95-2888 **休** 火、最終の水

☎ 蒲郡市竹島町1-6竹島バルク内

☎ 9:00~18:00 (LO17:00)

☎ 1000円以上のお食事をされた方、ミニデザートサービス

蒲郡みかんのダッチペイジー ※アイストッピング可能です。 750円

15 手作りシロップの通年かき氷の店

蒲郡産のみかんで作ったシロップをたっぷりかけ、その時期のみかんをトッピングします。

Cafe さか彗や

☎ 0533-74-1733

☎ 休 火・水 **※夏季無休 7/18~9/2**

☎ 蒲郡市三谷町港町通21-2

☎ 9:00~18:00 (LO17:30)

みかん氷 600円

1 老舗抹茶メーカーが手掛ける週末限定本格抹茶カフェ

シェーカー機を使って自分で作る、本格抹茶グラッセです。

株式会社製茶 茶房A O I
☎ 0563-57-2570
所 西尾市上町上屋敷7番地
休 店舗物販 木・第4日(茶房金・土・日営業)
営 店舗物販 8:30~18:00
茶房 10:00~18:00 (LO17:30)



グラッセ 784円

2 お茶の販売、茶房「茶遊」併設した店舗です

厳選した西尾の抹茶をふんだんに使用した西尾の抹茶パフェです。

株式会社松鶴園
☎ 0563-54-3360
所 西尾市上町南荒子50-2 休 水
営 物販 9:00-19:00
茶房 10:00-18:00 (LO)
お食事orお買い物の方、抹茶塩1g x 8Pプレゼント



西尾の抹茶パフェ 864円

3 老舗の高級抹茶を存分に楽しめるパフェ!

創業130年の老舗、西条園あいや本店の特製抹茶ばふえ。高級食材を詰合せ、底まで美味しいばふえです!

西条園 あいや本店
☎ 0563-56-2233
所 西尾市上町横町屋敷15
休 第1木曜、年始
営 9:30~17:30



西条園抹茶ばふえ 864円

4 茶処西野町にあるアットホームなカフェ

3種の抹茶アイスと濃厚なチーズクリーム、高級西尾抹茶をふんだんに使ったパフェ。お抹茶付です。

あいけいcafe
☎ 0563-56-2022
所 西尾市上町薬師前20-2
休 木・日
営 9:00~17:00 (LO16:30)



抹茶ティラミスパフェ(抹茶付) 1,500円

5 和カフェでゆったり楽しむ抹茶

「西尾の抹茶」を存分に楽しめる和スイーツ。ほろ苦い大人のスイーツを和空間でどうぞ。

カフェ竹庵
☎ 0563-56-2783
所 西尾市本町6
休 月・火・水
営 9:30~17:30



西尾もなかセット抹茶付 1,000円

6 西尾駅から徒歩1分!

フランスオーベルニュ地方のクレープ。西尾産抹茶やアイスをトッピング、焼き立てを!

CAFE HOTCH POTCH
☎ 0563-57-3993 休 木・日
所 西尾市住吉町3丁目31-1第6オーシャンプラザ1号
営 平日 9:00~19:00 (LO18:30)
土祝 10:00~19:00 (LO18:30)



抹茶のバスクード 1,180円

7 一色直送の魚や旬の食材をいかした仏料理店

選べるデザートに抹茶スイーツが仲間入り!! 11月までの期間限定です!! ぜひご賞味下さい。

Divine Vallée デヴィヌヴァレー
☎ 0563-79-5503 休 木
所 西尾市八ツ面町松崎58-5
営 11:00~14:00 (LO)
18:00~21:00 (LO)
(予約制当日15時まで)



ランチ◎ おすすめセット (前添:ドリンクデザート付) 2,052円

8 寛げる個室風客間で楽しむ野菜ソムリエの店

野菜ソムリエの店長が地元の農家さんから直接声を聞いて仕入れた野菜の創作和食です。

創作和食 風雅
☎ 0563-65-8528
所 西尾市丁田町上ノ切43-2 休 水
営 11:00~14:00 17:00~22:00
お食事の方、デザートサービス



野菜ソムリエの地産地消ランチ (抹茶ラテ付き) 1,520円

9 ハワイアンカフェの抹茶スイーツ

高品質の「西尾の抹茶」を贅沢に使用! 最後は冷抹茶として、さっぱりと飲み干せます! ※9月末までの限定メニュー。10月以降は「ルークのパンケーキ西尾の抹茶」になります

cafe LUKE
☎ 0563-65-2946 休 水、第2・4火
所 西尾市羽塚町北側106
営 平日 11:00~15:00 (LO)
土日 10:00~16:00 (LO)



西尾の抹茶エスプーマ氷 1,080円

10 地産地消をモットーにおもてなし致します

西尾の抹茶使用爽やかな苦みと甘さが広がる「抹茶シャーベット」をお食事された皆様にお付けします。

花のれん
☎ 0563-53-2822
所 西尾市住崎2-7 休 水 (10名様以上予約の場合は営業)
営 11:30~14:30 (LO14:00)
17:00~22:00 (LO21:30)
お食事の方、空くじなし抽選カラーボールくじ引き



松花堂弁当(茶わん蒸し(小):抹茶シャーベット付き)※昼の部のみ 1,870円

11 地場の魚を中心に旬の味覚を堪能できる和食店

三河一色産うなぎ一匹を使用し、和食の板前が焼き方にこだわった逸品です。

和食五郎田
☎ 0563-56-2335
所 西尾市米津町八百目73 休 水
営 11:30~14:00
17:00~21:00



特上うなぎ 3,888円

12 「西尾の碾茶めし」発祥の名店

碾茶(抹茶の原料茶葉)と鰯と野菜で炊きあげるオリジナル釜めし。お茶漬でもどうぞ

日本料理 魚寅
☎ 0563-57-3044
所 西尾市上町薬師前1番地10 休 木
営 11:00~14:00 (LO13:30)
17:00~22:00 (LO20:30)
掲載料理を注文された方に抹茶アイスサービス



茶めしうなぎ 2,300円

13 NEWオープン! 西尾東インター近くの新店舗!

一杯目はうなぎ、二杯目は薬味を、三杯目はおだしをかけて。最後の一杯はお好みで!

うなぎ割烹 みかわ三水亭 西尾東店
☎ 0120-112-589 休 水・木
所 西尾市駒場町東山93-6
営 11:00~14:30
※夜は完全予約制(大人の方10名様以上から)



うなぎ割烹 3,050円

14 子どもからご高齢の方まで大満足

ご飯の量は無料で選べます。うなぎをお待ちの間に漬物バーございます。*スタンプ押印はうなぎ上を注文された方に限りです

たま川
☎ 0563-57-8400 休 不定休
所 西尾市徳次町明大寺26番地1
営 11:00~15:00 (LO14:30)
17:00~22:00 (LO21:00)

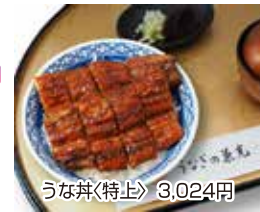


うなぎ丼 3,132円

15 問屋直営ならではの新鮮・お値打ち価格

ぜいたくに、うなぎ一尾分使用した丼です。うなぎ(丼)1600円(税抜)~

うなぎ横丁 うなぎの兼光
☎ 0563-73-6688
所 西尾市一色町一色東下二割18-1
休 火 (祝日の場合は翌日休業)
営 11:00~14:30 (LO14:00)、17:00~20:00 (LO19:30)
8月の土日のみ 11:00~20:00 (LO19:30)



うなぎ(特上) 3,024円

掲載店で食事をしてスタンプを集めると 抽選で食事券が当たる!
★★★蒲郡クラシックホテルペア食事券 2万円相当 3名
★★共通食事券 1万円分 10名
★参加店ペア食事券等 45名



2019 8.1 木
11.30 土
三河観光GON 蒲郡商工会議所 岡崎商工会議所 西尾商工会議所
蒲郡市観光協会 (一社) 岡崎市長光協会 (一社) 西尾市観光協会
三河中央エリア経済会議

1 創業50年 四季折々の味覚を様々なシーンに

脂の甘みと旨味が特徴の三州あおみ豚。食欲そそる照り、八丁味噌ダレとの相性も抜群です。

和食・会席 **寿苑** (ことぶきえん)
☎ 0564-31-3253 休火、第3月火
所 岡崎市東大友町松花78
営 11:30~14:00、17:00~21:00
🎁 お食事された方にソフトドリンク一杯サービス



上ロース味噌カツ御膳 1,188円

2 落ち着いた雰囲気ですっきり楽しめます

岡崎特産の八丁味噌や旬の食材を中心に、見て楽しみ、食べて美味しい定食です。

日本料理 **重の家** (しげのや)
☎ 0564-22-8686
所 岡崎市井田新町3-5 休月
営 11:30~14:00(LO) 17:30~21:00(LO)



(限定商品)羽衣定食 1,620円

3 お得なランチは11種類からあります

コスパ最強のランチです。岡崎名物八丁味噌を当店独自の味に仕上げました。大人気の「鰻ランチ」も見逃さない。

おぎ乃
☎ 0564-23-7655
所 岡崎市井田新町3-8 休火
営 11:00~14:00、17:30~21:00
🎁 お食事された方にデザートサービス



みそかつランチ 896円

4 菜飯とお田楽のお店です

国産大豆100%の豆腐を丁寧に焼いたお田楽。吸物と菜飯、小豆にふっくら甘みを含ませた田舎しるこも付いてます。

若やぎ
☎ 0564-46-3822 休水、第3月火
所 岡崎市真伝町抱六岩22-13
営 11:00~15:00
【土日】11:00~15:00、17:00~20:30
🎁 お食事された方にアイスクリームサービス



お多福膳 1,380円

5 創業昭和30年の和風洋食のレストラン

じっくりと煮込んだ三州牛と地元野菜を八丁味噌とデミグラスソースで和洋出会いの味わいに。

地産地消レストラン **味くりげ**
☎ 0564-22-3254
所 岡崎市葵町1-17 休火 月のディナータイム
営 11:00~14:00(LO13:30) 17:00~21:00(LO20:00)



八丁味噌ビーフシチュー 1,350円

6 宴席料理からランチまで味わえる老舗店

牛のロースを八丁味噌仕立の甜麺醤、
トウバンジャン、
豆板醤で香り高く炒めた四川料理伝
統「干煽牛肉」です。

中国四川料理・海鮮料理 **城北飯店**
☎ 0564-21-6545
所 岡崎市材木町82 休木、第3水
営 11:30~14:30、17:00~21:30
🎁 お食事された方にめらめら杏仁豆腐サービス



国産牛回一スと香味野菜の四川唐辛子炒め 2,592円

7 岡崎の地産地消メニュー豊富なカレー屋さん

八丁味噌のたれと地鶏岡崎おうはんの卵がのったスパイシーな牛スジ煮込みカレードリア。

元祖鉄板やきカレー byさん太
☎ 0564-64-2001
所 岡崎市八帖町往還通69 (岡崎カキキュー八丁村内)
休月 ※祝日の場合翌日
営 11:00~15:00(LO14:30)



八丁味噌香る岡崎おうはんエッグカレードリア 980円

8 明治創業の老舗で「釜揚げうどん」の元祖

伝統の八丁味噌煮込みうどんは、その深い味わいと食感がくせになる絶品です。

大正庵釜春 本店
☎ 0564-21-0517
所 岡崎市中岡崎町6-9 休不定休
営 11:00~22:00(LO21:30) (水曜日のみ)11:00~15:00



八丁味噌煮込みうどん 1,260円

9 岡崎公園内にある創業120年を超える、和食の老舗

地元八丁味噌を使用した「木の芽田楽」。必食すべき柔らかな食感と味は、他では経験できない一品です。

八千代本店
☎ 0564-22-0267
所 岡崎市康生町561-1 (岡崎公園内)
休火
営 12:00~18:00(LO)



なめし田楽定食 1,620円

10 らんパーク直営レストラン「うふ」でランニングエッグをゲット!

岡崎おうはんプレミアムランニングエッグをたっぷり使用し、チキンライスを包みました。自家製トマトソースでお召し上がりください。

たまごdeごはん うふ
☎ 0564-51-9703 休水、第3日
所 岡崎市福岡町北裏25-2
営 9:00~17:00(ランチ11:00~14:00)
🎁 お食事の方にランニングエッグ2個プレゼント



たまご屋さんのふわとろオムライス 918円

11 岡崎でオムライスといえば「さん太」

岡崎おうはんの肉と卵を使用した昔風オムライス。ソースには八丁味噌使用。

とろ〜り卵のオムライス **さん太**
☎ 0564-57-9966 休月 ※祝日の場合翌日
所 岡崎市羽根町鰻池112-3
営 【火〜金】 11:30~14:30(LO14:00) 【土日祝】 11:30~15:00(LO14:30) 【金土日祝】 17:30~22:00(LO21:30)



岡崎クラシックオムライス 820円

12 お腹も満足満点!あなたも寄ってみりん!

ふんわりみかかわもち豚と八丁味噌が出会った絶妙なハーモニー!一度食べたらやみつきに。

道の駅 **藤川宿**
☎ 0564-66-6031
所 岡崎市藤川町東沖田44 休無休
営 9:00~18:00(LO17:30)



みかかわもち豚の味噌カツ定食 1,180円

13 本宿旧代官屋敷のレストランテ

八丁味噌風味のラザニア。ランチタイムはランニングエッグを使用したパティシエ「ノ宮」特製ロールケーキの付いたセットメニューあり!

ユギーノ・ユーゴ
☎ 0564-77-7712
所 岡崎市本宿町南中町10-4 休水
営 12:00~14:00(LO) 17:30~21:30(LO)



自家製ラザニア 1,404円 (ディナーのみ)

14 地産食材を炭火で味わえるお店です

地産食材を使用した炭火バーベキュー。八丁味噌の赤出しと地元の白飯をご賞味あれ。

かしま
☎ 0564-82-3130
所 岡崎市樫山町月秋78-10
休月
営 11:00~22:00



炭火バーベキュー 2,160円〜

15 四季の山里の素材をご用意しております

地元産みかかわもち豚を一升伝統のタレでソテーにしました。季節の集菜と一緒に召し上がりください。

一升 (いちます)
☎ 0564-83-2711 休月 ※祝日の場合は翌平日休
所 岡崎市石原町牧原日影5-3
営 11:00~15:00 17:00~20:00(予約制)



三河ボークと集菜 2,500円



八丁味噌

岡崎城から西に八丁(約900m)、旧八丁村で大豆と塩、そして矢作川の伏流水だけを原料に、天然醸造で「ふた夏ふた冬」じっくり長期熟成させた豆味噌で深いコクが特徴です。岡崎自慢の様々な八丁味噌グルメをお楽しみください。



岡崎おうはん

国の研究機関である「独立行政法人家畜改良センター岡崎牧場」が、岡崎の風土や食習慣に適した飼育をし、日本人の食習慣に合わせて開発した純国産の岡崎地鶏です。卵の黄身が大きく、卵も肉も美味しくいただけます。



※価格はすべて令和元年8月1日時点の税込表記です。
※料理の写真は全てイメージです。
※定休日、営業時間、価格は期間中に変更になる場合があります。