

涼を感じる夏料理 ～夏こよみ～

四季旬宴

6月1日～ 8月末までの特別企画

会席料理ご予約のお客様は、焼酎飲み放題！

*飲み放題プランをご利用の場合を除きます

旬を活かした素材で
色とりどりの味覚を楽しむ



雲丹とフルーツマトのジェノバゼ



和牛いちぼ肉のステーキ夏野菜添え

写真はイメージです。

どちらのコースもプラス2,000円で120分飲み放題！

納涼会・宴会ご予約受付中

宴会にぴったり
大勢で楽しめる大皿料理



女性に人気！
一口サイズ寿司

美味端麗コース 3,150円

*お一人様/税込



※季節によって料理内容等が異なる場合がございます。写真は4名様コースのイメージです。

上記以外のご予算も、お気軽にお問い合わせください。また、仕出し料理も承ります。

4名様以上のお客様は無料送迎いたします



◆仕出し・お問い合わせ・ご予約は

ホテル 大丸

(株)コーポレーション大丸

0120-22-6125 <http://www.daimaru.org>

〒668-0031 兵庫県豊岡市大手町1-27 TEL.0796-22-6125(代) FAX.0796-24-5355

駐車場
完備



Ippin

但馬の隠れた逸品

vol.1 鹿まんじゅう (豊岡市)

とよかつ子なら一度は食べたことがある懐かしの味、元祖「鹿まんじゅう」。フワフワの薄生地の中には、上品な白あんがたっぷり詰まっている。明治36年創業のいちりゅうどう柳堂で作り続けられている、名物と菓子だ。

最近ではスイーツ親方として知られる芝田山親方(元横綱・大乃国)の本で紹介され、全国的に知られるようになった。但馬巡業の時に、知人から差し入れてもらったことがきっかけだったとか。評判を聞きつけ、大阪や奈良から買ってくる人もいるそうだ。

派手さはないが、なんだかとても優しいお菓子。甘さひかえめ、大きさも小ぶりで、甘い物が苦手な人もついつい手が伸びてしまう美味しさがある。

それもそのはず、3代目のご主人が、ひとつひとつ手作りで焼き上げている。初代のおじいさんが考案したまんじゅうで、それ以来、作り方はほとんど変わっていないそうだ。

「子どもが鹿まんじゅうしか食べないといってくださる方もいます。手作りのよさを生かして作り置きはせず、なるべく注文に合わせて焼いています。多い時は1日千個も焼きますよ」と、ご主人は優しい笑顔で話してくれた。

現在は、お嫁さんが4代目として修行中。いつまでも変わらない伝統の味は、しっかりと守り継がれている。



昔ながらの手作りで焼き上げる伝統の味。鹿の焼き印もひとつずつ手作業。

地元つ子が代々食べ継ぐ豊岡銘菓
鹿の焼き印がなんだか愛らしい
明治時代から変わらない優しい味…



いちりゅうどう 一柳堂 (元祖 鹿まんじゅう)

【所】兵庫県豊岡市元町3-19 【時】9～18時頃 【休】不定休
※売り切れの場合もあり。予約注文も可能。【問】0796-22-2473



レトロな店内もいい雰囲気。「鹿まんじゅう」命名の由来は分かっていないが、初代が材料に使う清水を汲みに行った際、鹿が清水を飲んでたことが始まりと聞いているそう。