

春

のおすすめ

心を込めたおもてなし
春の味覚にご満悦



造り4種盛り

写真はイメージです

会席料理は
4,200円(税込)
より承ります



黒毛和牛の三角バラ炙り 柑橘ソース

写真はイメージです

四季旬宴

一足先に、春をいただきます
〈春こよみ〉

どちらのコースもプラス2,000円で120分飲み放題!

歓送迎会予約受付中! お早めに!

人気の大皿料理で
大切な仲間と楽しいひとときを



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。

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

写真は4名様コースです



◆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



春には広いワサビ田一面に花が咲き乱れる。この時期は副産物である「新芽」と「花ワサビ」が旬。

Ippin

但馬の隠れた逸品

vol.4 北村わさび (豊岡市)

豊岡市日高町の神鍋山。かつての火山活動を経て、数万年後の現在、その火山灰土壌からは澄んだ清水が湧き出している。

日高町十戸では、300年以上に渡って、この湧き水を利用したワサビ作りが行われている。

ワサビが生長するのに必要なのは、十分な水。神鍋山に堆積した腐葉土や、岩石から少しずつ溶け出した養分がバランスよく含まれる湧き水は、まさにうってつけ。自然の恵みをたっぷりと受けた、上質なワサビができる。

「恩恵農法」という言葉が

ありますが、このワサビ田はまさにそのもの。神鍋の自然なくして、このワサビは作れないですね」と、「北村わさび」の5代目・北村宜弘さん。

北村さんの作るワサビは全国的にも認められ、そのほとんどが厳選された食材の並ぶ料理店などで使われている。

2年前からは、苗作りもこのワサビ田で行うようになった。神鍋で集めた落ち葉を利用した腐葉土。そして、この湧き水。すべてをこの自然のもので本化する。これによって、限りなく天然に近いものと生長させる。

その土地の風土に馴染んだ独自の逸品。自然の恵みに感謝をして、その命の再生を循環させることが農業の基本とする。こだわりのワサビは、食べる人にも感動を与えてくれる。



日本原産の野菜であるワサビ。口に運ぶと、鼻からさっと抜ける爽やかな辛みと、やさしい甘さが広がる。よいワサビはすっきりと重く、淡くやさしい緑色をしているのが特徴。

大地の恵みを全身に通わせた
爽快な刺激とまろやかな口当たり
その味わいは自然そのもの



北村わさび

[所] 兵庫県豊岡市日高町十戸248

[問] TEL.090-9983-7987

*「本わさび」の他、「新芽」や「花わさび」を使用した加工品の販売もあり。詳しくはお問い合わせください。

<http://kitamura-wasabi.com>



特殊なワサビ田の土。地面に敷き詰められた「小石」はすべて神鍋の火山岩で、ワサビは小石に根を張り、湧き水から与えられる酸素と養分で育つ。