

地産地消下半世紀

福井の味を大切にしています

福井の秋

九月の底引き網漁の解禁で

福井の秋が始まります

コシヒカリを生んだ福井の地は

果物、野菜、魚介類の北限で南限でもあります。

海、山、野の幸の種類が一番多い収穫の秋です。

この時季、一段とおいしくなるものが

いっぱいあります

底引きで揚がる

越前カレー、若狭カレー、ナメタカレー、

甘エビ、ハタハタ、メキス、アンコウ、蛸、鱈、

特に水魚は珍味です

鱈、鯖、鰯などの青身魚も

脂がのっておいしいです

又長寿日本一の福井の食物も今が旬です

例 コシヒカリの新米、おろしソバ、上庄里いも

おしながき

宴会の御案内 ※料理は毎日変わります。

飲み放題コース 六、〇〇〇円より（二二〇分）五名様以上

水仙コース 三、八〇〇円

庄屋コース 五、八〇〇円

越前コース 四、三〇〇円

別途、飲み放題は

一二〇分—九五〇円です

（五名様以上）

（すべて消費税込みの料金です）



味処 庄屋