

朝食人気の秘密

1 香からの手作り おふくろの味

当館だけの豊富な手作り料理。昔からお母さんが作ってくれた懐かしい味

2 60品に及ぶ豊富な厳選した品揃え

美味しいものを食べて欲しいと願う自分たちが食べて本当に美味しいものしか出しません。

3 和洋取り揃え

女性にうれしいデザート系や洋食系も豊富で、近くのパン屋さんで朝焼いたパンは絶品。

4 栄養豊富でおいしい食材

福井県は全国でも長寿県。その秘訣は食にあり、食育の祖である石塚左玄生誕の地です。

5 季節感の演出

年中同じものではなく、正月はお雑煮など、季節のお料理を努めてお出ししています。



詳細はコチラ

蒸し野菜▶

野菜の美味しさそのままに、胡麻だれやポン酢が美味しさを引き立てる人気の逸品です。



ぜんざい (冬期限定) ▶

白玉の入った、やさしい甘さのぜんざいは、朝から脳を活性化します。冬期限定ですが、男性にも人気の一品です。



サラダ▶

色鮮やかなビタミンパワーで元気のスイッチを入れてください。カリカリじやこやスーパー大麦などのミネラル豊富なトッピングをお楽しみ下さい。



◀へしこ

若狭地方の伝統的郷土料理で、鯖に塩を振って塩漬けにし、さらに糠漬けにする。お茶漬けや軽く炙って酒の肴に美味。



◀焼きなすのおひたし

季節ものですが、肉厚のなすを皮ごと蒸し焼きにしました、鰹節をまぶし、生姜醤油でお召し上がり下さい。香ばしいおいしさは格別です。



大野の里芋▶

煮っころがし 全国的に有名な大野の里芋はむっちり、もっちり、そのメリ感が肝臓にいいのです。



梅ひしお▶

三方五湖の梅農家が自家製梅干しを叩いて、鰹と砂糖で炊きあげた梅干しの佃煮です。ご飯が美味しく食べられます。



焼き魚▶

焼き魚にも一工夫 鮪のみそ漬けとその他ハタハタの一夜干しやししゃも、塩ます等を日替わりで出します。



煮っころがし▶

全國的に有名な大野の里芋はむっちり、もっちり、そのメリ感が肝臓にいいのです。



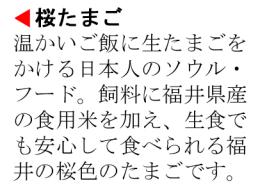
◀切干大根と豆打の煮物

打ち豆は大豆を叩いて平たくした保存食で福井では昔からよく食べられています。干して栄養価が増した大根といっしょに煮ると絶品の味わいです。



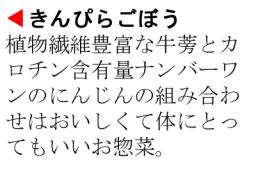
◀桜たまご

温かいご飯に生たまごをかける日本人のソウル・フード。飼料に福井県産の食用米を加え、生食でも安心して食べられる福井の桜色のたまごです。



麩と胡瓜の辛子和え▶

福井の伝統的郷土料理で、辛子には、地元市内の和辛子を使用し、すっきりした辛みと胡瓜のシャキシャキ感が美味。オススメの逸品です。



ぜんまい煮▶

雪国でぜんまいは保存食として重宝されていました。糸蒟蒻、薄揚げといっしょに炊いています。



福井の厚揚げの含め煮▶

福井は白山の伏流水が流れところです。その水で作られた厚揚げの味は格別で、福井は厚揚げ消費量日本一です。



◀花らっきょう

福井は、らっきょうの収穫高が日本一！三年堀りの三里浜で採れるらっきょうは小粒で実がつまっているのが特徴です。



◀すこ (上庄産)

里芋の茎をすいきといい、甘酢につけたものを「すこ」といいます。しゃきしゃきとした歯ごたえをお楽しみ下さい。



◀オクラと山芋の梅肉和ネバネバのオクラと山芋

に梅肉をかけて、さっぱりしたヘルシーな逸品