

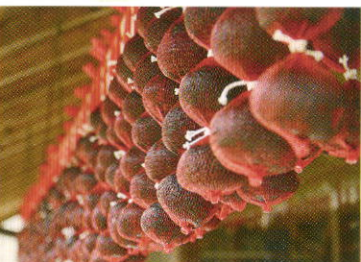
自家数量 山里のおみやげもの
製限定 一年に一度仕込みます。



足助の寒茶 (かんちゃ)

1 月中旬頃仕込み
2 月中旬頃販売開始

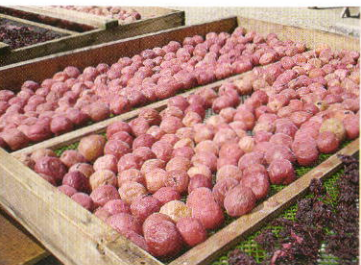
寒茶とは、山に自生しているお茶の木を寒の時期に枝ごと切り出し大樽で蒸し、天日で干して作るお茶です。かつては、夏風邪の予防になると言われ、親しまれてきました。無農薬ですので、小さなお子様からお年寄りまで、安心してお召し上がり頂けます。



柿餅子 (ゆべし)

1 2 月中旬から仕込み
3 月中旬頃販売開始

ゆずの実の中身をくりぬき、木の実やかつお節と一緒に練り上げた味噌を詰めた山里の保存食。蒸した後、春まで軒下で干して出来上がりです。

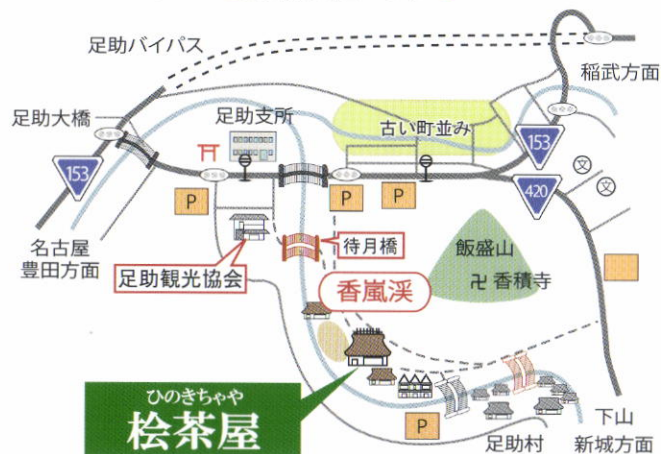


むかしながらの 梅干し

6 月下旬頃仕込み
8 月上旬頃販売開始

足助屋敷では、もぎ取った梅をその日のうちに一ヶ月間塩漬けをします。塩も厳選した自然塩を使用しています。シソの葉をよくもんで入れて色付けをします。土用の暑い日を選んで天日で3日間ほど干す昔ながらの製法で作ります。

● 香嵐溪周辺マップ ●



営業時間 午前9時30分～午後4時30分

(11月紅葉ピーク時は早朝および夜間営業もおこないます)

定休日 木曜定休

6月第3水曜日休み

年末年始休(12/25～1/2)

※11月、カタクリの花開花中、GW、お盆期間は無休営業します

団体のご予約、メニュー内容ご予算などのご相談承ります
(11月中旬・下旬は除く)

お問い合わせ先

〒444-2424 愛知県豊田市足助町飯盛 36

TEL:0565-62-1188(足助屋敷) FAX:0565-62-1782

<http://www.asuke.aitai.ne.jp/~yashiki>

山里暮らしに学ぶ 足助屋敷

11種の手仕事実演、
7種類のもの作り体験ができる



明治から昭和初期の足助地方の豪農を再現。昔ながらの手仕事の実演・体験を通して、山里の暮らしを伝えていこうとする施設です。

山里の味

松茶屋

ひのきちやや



足助屋敷



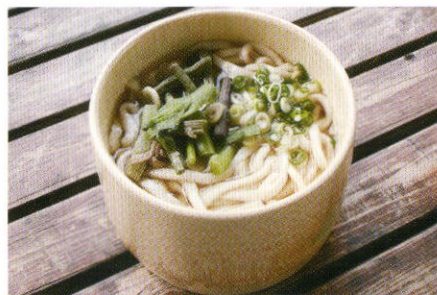
五平餅 ¥300

1本1本手作りで仕上げ自家製の味噌をつけ炭火で丁寧に焼いています。



鮎塩焼き ¥450

厳選した自然塩を使い炭火でじっくり焼き上げています。



そば・うどん ¥600 ~ ¥800

山菜、にしん、とろろ、しし肉がごいます。器は足助屋敷の職人さんによる特製竹どんぶりです。



当店おすすめ 桧定食 …¥1,000

五平餅、鮎塩焼き、そば、季節の小皿

そば・うどん（半人前）どちらかお選び頂けます。

夏はざるそば・うどんになります。

※秋もみじ祭り期間中は販売致しておりません。



当店では自家製足助寒茶をお飲み頂いています。（夏季は麦茶）



四季を味わう。

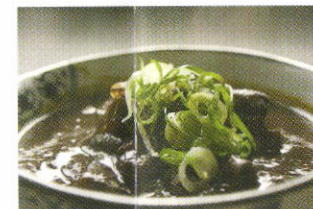
春のお薦めは地元産わさび菜（4月上頃～）たけのこ（4月中頃～）のうどん・そば。※なくなり次第終了。夏には巴川のせせらぎを聞きながらのカキ氷や旬の鮎塩焼き。秋はもちろんモミジの香風溪、自家製味噌を使ったタレ味噌を炭火でこんがり焼いた五平餅が一番人気。冬の仕事では、ゆべし・味噌・寒茶など昔ながらの製法で作っています。といった季節ごとの味と雰囲気を楽しんでいただけます。

地産
地消



こんにやく田楽 ¥300

こんにやく本来の食感、歯ざわりうまみを自家製の特製味噌でご賞味ください。



どて煮 ¥300



お飲み物

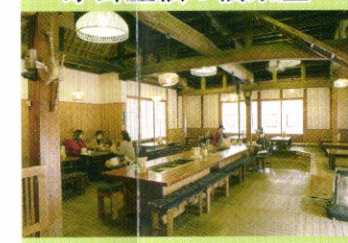
ラムネ
りんごジュース
梅みつジュース
缶ビール
瓶ビール
地酒
ノンアルコール



かき氷 ¥300 ~ ¥450

※夏季限定

茅葺屋根の桧茶屋



店内60席、よしず下席40席計100席ございます。

