



8 変わり里芋コロッケ定食 950円

里芋のマッシュにニンジン、インゲンをつめてあげたコロッケ。カリッとトロとした食感が最高です。から芋のようかん、じゃが芋の酢ものなど、芋をふんだんにどうぞ。



4 レストランバイキング (中学生以上) 1,300円
小学生 / 800円、3歳以上 / 600円、70歳以上 / 1,100円

四季折々の郷土料理に洋食と中華が仲間入りした新生バイキング。芋と栗のメニューも加わりパワーアップ。本格石窯ピザで焼く里芋ピザもおススメです。
時間 / 11時30分～15時 (14時オーダーストップ)

アスパラ農家なので、前日の予約のみの対応です。



10 里芋のゴロゴロ釜飯御膳 1,300円

ひと窯ごとに炊き上げた里芋たっぷりの限定釜飯。注文いただいて丁寧に炊き上げます。春巻きのいも、栗パイも自慢の一品です。



9 天ざるそば 1,000円

国産そば粉で毎日手打ちした二八そばと、カリッカリのいも天と秋野菜の天ぷらを一緒に召し上がってください。

ピザの焼き時間約25分。テイクアウト可。



6 ごぼうとむかごの根菜ピザ S:1,670円、M2,190円

ごぼうの風味とむかご(山芋の子ども)やかぼちゃの種の食感をお楽しみください。

1日限定30食・定食は11時～。



5 いが栗御膳 1,500円

栗をメインに、秋の食材の調和と食感に配慮した見た目も楽しい御膳が出来ました。栗ご飯、だご汁等6品に栗が入っています。電話予約もできます。

鹿北茶山唄全国大会で限定販売

期日 / 平成29年10月29日(日)
時間 / 10:00スタート※なくなり次第終了 場所 / 鹿北体育センター前

鹿北のおやつ
芋・栗のおやき



8 しょうが風味の里芋のおやき / 1個 160円
香ばしさの中にしょうがのアクセントが実においしいおやきです。



4 栗とおんこのおやき / 1個 150円
皮にも里芋を練りこんであっさりとおやきです。高菜漬けももちろん、手作り!



1 栗のおやき / 1個 230円
里芋と栗のおやきです。醤油味の里芋のおやきと、国産天然はちみつと食べる栗のおやきの2種類あります。



2 里芋のおやき / 1個 180円
お茶屋さんのお茶を練りこんだあんこが入ったおやつ風おやき。



5 里芋とから芋だけで作るおやき。ゴマの香ばしさと黒蜜が実にユニークな食感! ごまたっぷりの芋おやき / 1個 100円



前日までに要予約

7 栗おこわ弁当 320円

自家製栗ともち米を使った自慢の栗おこわ。栗がゴロゴロ入った贅沢な弁当です。ばあちゃんが作った高菜漬けもつけています。



- 4 癒しの森ゆ〜かむ 山鹿市鹿北町維持5-2 ☎0968-42-5100 営業 / 11:30～15:00 (受付終了 14:00) 休 / 木曜日 <http://yukamu.sh-yuwa.com>
- 6 ロースターズカフェ琥珀の刻 山鹿市鹿北町四丁1638-1 ☎0968-32-2210 営業 / 11:00～20:00 (日祝は18:00まで) 休 / 水曜日(イベント出店時定休あり) <http://kokaku-toki.com/>
- 8 レストランおあしす 山鹿市鹿北町四丁1421-1 ☎0968-32-3922 営業 / 11:30～21:00 休 / 日曜日
- 10 いろいろの里山路 山鹿市鹿北町芋生1630-1 ☎0968-32-3844 営業 / 昼 11:30～14:00 夜 17:00～21:00(要予約) 土日・祝日 11:30～21:00 休 / 水曜日
- 5 道の駅かほくお栗茶屋 山鹿市鹿北町岩野4186-130 ☎0968-32-3343 営業 / 9:00～17:00 休 / 第2木曜日(祝日の場合は翌週) <http://ogurigo.jp/>
- 7 あいわらんど 山鹿市鹿北町四丁1638-1 ☎0968-32-2127 電話受付 / 9:00～12:00 休 / 不定休
- 9 そば処めん吉 山鹿市鹿北町四丁696-4 ☎0968-32-2387 営業 / 11:30～15:30 休 / 木曜日

※価格はすべて税込み価格です。※MAPは裏表紙参照。