

1日限定10食!



いもくり御膳 1,430円

栗ご飯、栗をまるごと1個包んだご汁、もっちりした口当たりの赤芽芋の麦とろまんじゅう、焦した醤油の香ばしさがいいほっこり栗入りのおやきに、人気のお煮しめ、白和えを御膳にしました。

癒しの森 ゆ〜かむ

山鹿市鹿北町推持5-2 ☎0968-42-5100 営業/11:30~15:00(05 14:00) 休/第2・第4木曜日(祝日は営業) http://yukamu.sh-yuwa.com

癒しの森ゆ〜かむ



10/3までの提供

栗ご飯 (小) 300円 (中) 350円
美栗だご汁 300円 ソフト栗ーム 350円

メニューに期間限定で栗料理が登場。栗がゴロゴロ入った栗ご飯、野菜がたっぷりのだご汁には栗だごが入り「美栗だご汁」と銘打った秋の名物料理に成長。栗ソフトもおススメです。お気軽に厨房の女性スタッフに注文してくださいね。

道の駅かほく小栗郷 お栗茶屋

山鹿市鹿北町岩野4186-130 ☎0968-32-4111 営業/10:00~15:00(05 14:00) 休/第2木曜日(祝日は営業) http://ogurigo.jp



いも栗パフェ 616円

自家製の栗の渋皮煮&クリーム&甘露煮を使ったパフェ。コーヒゼリーと芋のアイスクリームとゴマのエスプーマの相性も抜群!

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/11:00~18:00 休/水曜日(イベント出店時定休あり) http://kokaku-toki.com/



山こんにやく 1個130円~

地元のコンニャク芋だけを使った手作りこんにやく。薄くスライスして刺身として食べるのもよし、厚めに切って煮しめに入れるのもよし、千切りにしてサラダに入れるのもよし。いろいろな食べ方が楽しめます。

山こんにやく製造元遊工房

山鹿市鹿北町岩野965-1 ☎0968-32-2085 電話受付/11:30~17:00 休/不定休



鹿北 いも・くり 自慢街道 MAP



全店舗、心を込めて手作業で調理していますのでお待ちいただく場合がございます。予めご了承ください。

予約優先



栗だんご汁セット 1,400円

秋の山の幸をふんだんに使った贅沢な定食です。メインは、栗だんごが入っただご汁と栗ご飯、煮しめ、小鉢メニューが彩を添え、最後は、お茶屋さんが営む食事処だけあり極上の小間茶が登場します。

(株)岳間製茶 食事処山におまかせ

山鹿市鹿北町多久1377-3 ☎0968-32-2526 営業/11:00~15:00 休/水曜日 http://takema-tea.biz/



電話で営業日の確認をお願いします。

元祖おやき 1個180円 栗おやき 1個230円

里芋のオススメは、鹿北町岳間産。里芋がホクホクしているのです。その里芋をたっぷり使ったおやきは、醤油だけで味付けするシンプルなもの。栗のおやきも登場。シンプルゆえにうまさが引き立つおやきです。

1もみじ庵 おがさわら

山鹿市鹿北町多久1394 ☎0968-32-3870 営業/11:00~15:00 休/不定休 http://www.kahoku-garden.com/



1日10個限定! 前日までの要予約

栗おこわ弁当 320円

もち米と栗、野菜を育てたのは店主の父。農産物が育った環境が見え自信をもって提供できる「栗おこわ弁当」。収穫したすぐの栗をむいて使い、厳選した食材だけで作るお弁当です。

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



10/1~の提供 要予約

里芋のコロッケサンド 550円

トロっとした食感のひき肉入りの里芋コロッケとジャキジャキしたレンコンのきんぴらをサンド。照り焼きソースで和風サンドに仕上げました。

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/11:30~20:00 休/日曜日



アスパラ農家なので 前日までの完全予約制!

里芋のゴロっと釜飯御膳 1,300円

予約が入って着火し炊き上げる釜飯は、里芋とご飯のホクホクがマッチした絶品。旬の食材を使ったオリジナルメニューをセットにしました。アスパラ農家なので採れたてのアスパラが料理に登場することもありますよ。

9いろりの里 山路

山鹿市鹿北町字山1630-1 ☎0968-32-3844 営業/11:30~15:00の予約のみの営業 休/水曜日