

豊かな自然、 悠久の歴史が息づく飛鳥

いつかどこかで味わったあの味。
探し求めていたこだわりの味。
地元でしか味わえないこの味。
澄んだ空気、美しい水、肥沃な大地、
余りある自然の恵み。
豊富な食材と食文化が息づく
明日香村ならではの味を
ゆつくりと味わってください。

創作古代食
飛鳥の宴
3,675円~5,250円



お品書き

調味料...天塩、玄米酢、
醤油、胡麻、味噌

酒...飛鳥の白濁(にがり酒)、
果実酒

楚剗り...古代のチーズ
飛鳥の蘇、
白木水母玄米酢、
とこ鮑貝柱雲丹和え

祝茶...あまご安塩焼、
天笹ずし、
里芋・生大豆塩茹
海老旨煮、銀杏
大徳寺納豆、八幡巻

創作料理
飛鳥の宴
あつもの
羹...赤米麺煮麺、
あまご甘露煮、
和布、三葉、生姜

飯...赤米、松の実、
とろろ芋、
きざみ大葉

脯...猪肉味噌焼、茄子

菓醬...半苺梅肉煮え

菓子...千いらじく、山桃、
焼栗、干柿、
蓬実等季節果物

各種会席料理
4,000円~10,000円



主に明日香産の食材を使ったお料理の数々。
ご要望に応じてアレンジしております。



飛鳥川幕の内
3,150円

天魚の塩焼き、天笹ずし、刺身(4種盛)、天ぷら、
ちぢみこんにゃく、煮物、じゃこご飯、汁物、香物、季節のフルーツ

酒船御膳
1,500円

天笹ずし、刺身(2種盛)、焼魚、季節の一品、赤米おにぎり、
煮物、じゃこご飯、汁物、香物、季節のフルーツ

あまご幕の内
1,575円

天魚甘露煮、刺身(3種盛)、ちぢみこんにゃく、煮物、
じゃこご飯、汁物、香物、季節のフルーツ

洋風幕の内
840円~1,575円

学生さん向きにボリュームアップした和洋折衷の幕の内
焼魚、揚物、煮物、ハンバーグ、ゆかりご飯、汁物、香物、季節のフルーツ

高松塚幕の内
2,100円
2,625円
(天ぷら付)

天魚塩焼、天笹ずし、刺身(4種盛)、焼魚、天ぷら、
ちぢみこんにゃく、煮物、じゃこご飯、汁物、香物、季節のフルーツ

石舞台幕の内
1,050円

ますの甘露煮、ちぢみこんにゃく、煮物、じゃこご飯、
汁物、香物、季節のフルーツ

あすか野舟当
840円~1,575円

天笹ずし、焼魚、揚物(3種)、ハンバーグ、煮物、
ゆかりご飯、香物、季節のフルーツ

天笹ずし
1,050円

飛鳥川の清流で育った天魚を3枚におろしてたれ焼きにし、
押し寿司にして笹でくるんだ特産品。原材料が少なく、
手間のかかるもので予約販売のみとなります。

あすか御膳
1,365円

天魚甘露煮、天笹ずし、ちぢみこんにゃく、煮物、
季節の一品、じゃこご飯、汁物、香物、季節のフルーツ

※各お料理の内容は、季節により多少変更がございます。
ご了承下さい。

■あすか野でのお食事のご予約は
〒634-0112 奈良県高市郡明日香村島庄165-1
TEL.0744-54-4466 FAX.0744-54-3883

■酒船亭でのお食事のご予約は
〒634-0111 奈良県高市郡明日香村大字岡410
TEL.FAX.0744-54-5155