



グルメコース

清泉亭

創作懐石 伝統のある名物料理を加え、器なども稀少品を使用いたします。目と舌で楽しみながら、旬の味を是非一度ご堪能ください。  
※季節によりメニューの変動があります。



一般コース

ノスタルジーを誘う川辺の茶寮(食事処)清泉亭は、はたご小田温泉に隣接し、昭和35年より営業いたしております。名前は中国唐時代の王維の詩・山居秋暝の一節「明月松間照、清泉石上流」に由来しています。テーブル席でのお気軽なお食事から各種宴会(50名様程度)、慶事・ご法要まで、幅広くご利用いただけます。日帰りのご休憩なども承っております。







**名物 鮎めし**

三代目主人創作の全国にただ一つしかない名物鮎めし。みぞ焼きした鮎の身をほぐし、特製だしをかけてお召し上がりいただけます。

**江戸前 うな重**

創業以来かわらぬ伝統の味。やわらかな身、奥ゆきのある程よい甘みが人気です。



**仕出し用箱膳**

お祝い席・ご法要席などのお集まりに、仕出し用箱膳を3,150円(税込)から承ります。人数、ご予算などとはご相談ください。

**桂月弁当**

明治の文豪・大町桂月にちなんで命名した、松花堂弁当です。季節の味をお楽しみください。



海・山・川・湖と自然に恵まれた当地方の特産品を、工夫をこらして料理いたします。一品ずつお出し致しますので出来たての味をお楽しみいただけます。



板長 白築 弘友

第19回全国技能グランプリに出場。当時最年少で準優勝に輝く。細やかで優しい味に定評がある。

# 健やか美味