
おしながき

- ・ 酒まんじゅう 100 円
（あん・みそ・紫いも）
 - ・ さしみこんにゃく ... 200 円
 - ・ みそ田楽 350 円
 - ・ 手作りみそ 700 円

 - ・ つけめん 500 円
 - ・ 山菜うどん 600 円
（温・冷）
 - ・ みそ煮込みうどん... 600 円
 - ・ やさか御膳 1000 円 ~ 1300 円

 - ・ わらびのおひたし
 - ・ 山菜の天ぷら
 - ・ 草もち
- } 季節限定

手づくり郷土料理の店

やさか茶屋

相模原市藤野町佐野川 597

電話 042-687-6063

やさか茶屋で 手作り体験

手打ちうどん・酒まんじゅう

やさか茶屋では、地域の食文化を皆様にお伝えするため、工夫を凝らしたメニューを提供していますが、食べるだけでなく作ってみたいというご要望にお応えしています。

ご自分で作った手打ちうどんや酒まんじゅうを、里山の美味しい空気とともに皆さんで味わいませんか。

手打ちうどんコース

地粉を使って手打ちうどんを作るコース。
冷たくてよし、煮込めばさらにおいしい！
腰のあるしっかりとしたうどんができあがります。

酒まんじゅうコース

この地域の行事やまつりごとに欠かせない、酒だねを使って作るおまんじゅうを手づくりするコース。
伝統のおまんじゅうは、酒の香りがぷ～んとし、いくつでも食べられるおいしさです。

手づくりこんにゃくコース

こんにゃくって、芋から作るって知ってますか？
生のこんにゃく芋から作りあげる貴重な体験コースです。
手づくりのこんにゃくはツルツとやわらかい食感で、市販のものとはまったく味わいが違います！



- * 料金は各コースとも5名様までの料金です。
- * 15名様程度まで体験可能です。(追加1名につき¥2000)
- * 2コース組み合わせての体験も可能です。料金・時間についてはお問い合わせ下さい。
- * 体験時間は1コース3時間程度です。エプロン等をご持参ください。
- * うどんなど多めに作りたい方は、事前にご相談ください(別料金)

お申し込みにあたって

- ・ 体験のお申し込みは、1週間前までにお電話にてお願い致します。
- ・ 4～5月、10～11月の期間は平日のみの受付になります。
その他期間や土日祝日については事前にご相談ください。
- ・ 人数変更等は2日前までにお願ひ致します
- ・ 5名様未満のお申し込みでも5人分の材料をご用意いたします。

お申込・ご相談はこちらまで

お休み処 **やさか茶屋**

TEL 042-687-6063

夜間&FAX 042-687-4728

相模原市藤野町佐野川 597