

鮎のつかみどりと炭火バーベキュー、里山料理にそば打ち体験

本宮山自然休養村

男川やな

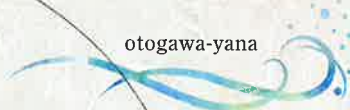
おとがわ

自然の中でみつける四季折々の、やなの風と香り



めがたブランド

otogawa-yana





すがすがしい額田の自然の中に身を置いてみませんか
 男川のやさしい風が心をあらってくれます
 春から秋にかけてのやなやバーベキュー、鮎料理
 秋から春にかけては
 額田でとれたそば粉を使ったそば打ち体験やそば料理
 子持ち鮎、じねんじょなどの、里山料理を
 お楽しみいただけます



otogawa-yana

自然が香る里山の味覚



鮎料理

4月下旬



そばの花

額田石挽きそば

10月下旬
5月上旬

鮎・そば・じねんじょ・こんにゃくなど
 地元ぬかた地区の自然の恵みを受けたお料理。
 滋味深い、里山の味覚をぜひ
 お楽しみください。

額田の川面に揺れる楽しいひととき



やな
 男川の清流にかけられたやなで鮎のつかみ取り。さわやかな風の中、グループやご家族で楽しんでいただけます。また、池で鮎のつかみ取りもできます。
 5月上旬～11月下旬

やな



手ぶらで炭火バーベキュー
 藤棚の下で炭火バーベキュー。肉や野菜、デザート、その他、炭、焼き網、炬燵をご用意いたします。
 (五〇〇名様収容)
 4月上旬～11月下旬



手ぶらで炭火バーベキュー

すがすがしい額田の自然の中に身を置いてみませんか
 男川のやさしい風が心をあらってくれます
 春から秋にかけてのやなやバーベキュー、鮎料理
 秋から春にかけては
 額田でとれたそば粉を使ったそば打ち体験やそば料理
 子持ち鮎、じねんじょなどの、里山料理を
 お楽しみいただけます



藤の花の見頃 4月中旬～下旬

藤棚の下でバーベキュー

春夏



里山料理
 額田の自然の恵みを生かし、体に良いとされる食材を合わせて調理した里山料理をお楽しみいただけます。
 10月下旬～5月上旬

秋冬



ピザ作り体験
 鮎や地元旬の食材を使って石窯で焼き上げるピザ作り体験が楽しめます。
 熱々の出来立てピザを召し上がれ!
 10月下旬～5月上旬



額田石挽きそば打ち道場
 額田産のそば粉を使った本格的なそば打ちを体験してみませんか?
 (ひとこね/五人分)
 10月下旬～5月上旬



そばの花



こんにやく作り
 額田の自然の中で作られたこんにやく芋を使ってこんにやく作りを体験してみませんか。
 10月下旬～5月上旬



otogawa-yana



やな場



屋根つきバーベキューハウス



大広間



テラス

全館140名収容 (観光バス対応) バーベキュー場 500名収容

- 鮎料理 **随時受付** 15名様以上は要予約 4月下旬～11月下旬/100名様まで
- やなでのつかみどり **随時受付** 5月上旬～11月下旬
- 池でのつかみどり **要予約** 4月下旬～11月下旬/30名様より
- 藤棚の下での炭火バーベキュー **要予約** 4月上旬～11月下旬/500名様まで
- 額田石挽きそば 10月下旬～5月上旬
- 里山料理 10月下旬～5月上旬
- そば打ち体験 **要予約** 10月下旬～5月上旬
- こんにやく作り体験 **要予約** 10月下旬～5月上旬
- ピザ作り体験 **要予約** 10月下旬～5月上旬

※宴会での和室利用は100名様まで予約受付いたします

※雨天でも楽しめる屋根付バーベキューハウスもございます (100名様収容)



- 名鉄「本宿駅」より「くらがり渓谷」行きバスで20分 「上淡淵」下車
- 新東名岡崎東インターから「くらがり渓谷」方面へ車で10分
- 国道一号本宿町沢渡交差点を「くらがり渓谷」方面へ 車で15分
- 大型バス駐車場完備

本宮山自然休養村 **男川やな**

〒444-3617 愛知県岡崎市淡淵町字日向23 **P** 完備

TEL 0564-82-2089

電話受付時間14時～18時 FAX 0564-82-2411

男川やな

検索

