



本宮山自然休養村 **男川やな**

前日までに
要予約

10月下旬
~5月上旬

額田石挽きそば

石臼挽きのそば粉は、しっとりとした香りの良いそば粉です。
地元、標高480mで栽培した信濃一号そばの実を使用し
ゆっくり時間を掛けて丁寧に挽いた逸品です。
本物のそばの風味を、ぜひご堪能ください。

そば

そば打ち体験

所要時間
約 **60分**

1食はその場で食べていただき、残りの4食はお持ち帰りできます。

(1名・ひとこね5人分) **2,600円**(税込)

里山小品 1,510円(税込)

じねんじよまたはかき揚げなどの季節の小品

手打ちそば 770円(税込)

とろろそば 1,450円(税込)

その他、地元めがた地区の自然の恵みをうけたじねんじよ・そば・
こんにゃくなどの里山料理をお楽しみください。



ピザ作り体験

1名
1枚 **2,000円**(税込) 所要時間
約 **60分**

鮎や地元の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!

メニュー

鮎ピザ

みそソース or トマトソース

地元の野菜ピザ

みそソース or トマトソース

前日までに
要予約

10月下旬
~5月上旬

鮎ピザ(トマトソース)

鮎ピザ(みそソース)

ご予約・お問合せ

TEL 0564-82-2089

電話受付時間14時~18時 FAX 0564-82-2411

※30名様以上の団体は、別途ご相談ください。

営業時間 10:00~15:00
(オーダーストップ14:00)

定休日 毎週火曜
(団体予約は応相談)

アクセス

- 名鉄「本宿駅」より「くらがり渓谷」行きバスで20分
「上淡洲」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

本宮山自然休養村

男川やな

おとがわ



めがたブランド



やな場で
元気な鮎をつかみどり!

鮎のつかみどり 5月～11月下旬

●鮎のつかみどりを楽しむコース

つかみどり生コース(鮎3匹) 1,610円(税込)

●鮎のつかみどりと調理をセットにしたコース

つかみどり焼きコース(鮎3匹) 2,280円(税込)

つかんだ鮎を塩焼きやフライに調理いたします。

つかみどりお食事コース(鮎3匹) 2,530円(税込)

つかんだ鮎を塩焼きやフライに調理して、ごはんセット(ご飯、汁物、小鉢、漬け物)が1セットつきます。

手ぶらで バーベキューをしながら1日川遊びをお楽しみいただけます

炭火バーベキュー

前日までに
要予約

500名様まで
4月上旬～11月下旬

●大人用(1人分)

炭、網、炉、豚・鶏肉、野菜3種、デザート付 2,500円(税込)

●子供用(3～12歳・1人分)

炭、網、炉、豚・鶏肉、野菜3種、デザート付 1,610円(税込)



鮎料理 5月～11月下旬

フライ定食	1,100円(税込)	源氏	3,030円(税込)
塩焼き定食	1,710円(税込)	男川	4,580円(税込)
塩焼きと		河鹿	5,990円(税込)
フライ定食	1,840円(税込)	清流	7,010円(税込)

ご予約
お問合せ

TEL 0564-82-2089

電話受付時間14時～18時 FAX 0564-82-2411

男川やな 検索

