

山菜料理 出羽屋



山菜料理 出羽屋

〒990-0703 山形県西村山郡西川町大字間沢 58
ご予約・お問合せ：0237-74-2323 FAX：0237-74-3222
WEB：https://www.dewaya.com



新年の寿ぐ「出羽屋の御節」の予約販売がはじまりました。

2022年は「寅年」。

どなた様にとりましても自信に満ち溢れる一年となりますよう
心を込めてお作りさせていただきます。



- ① 出羽屋の御節 2022 二段重 (4~5人前)
22,000 円 (税別) ※送料別
- ② 出羽屋の御節 2022 二段重 (1~2人前)
15,000 円 (税別) ※送料別
- ③ 年越し月山山菜そばセット (2人前)
3,300 円 (税別) ※送料別



|| お申し込みはこちら

<https://sansai-dewaya.stores.jp>





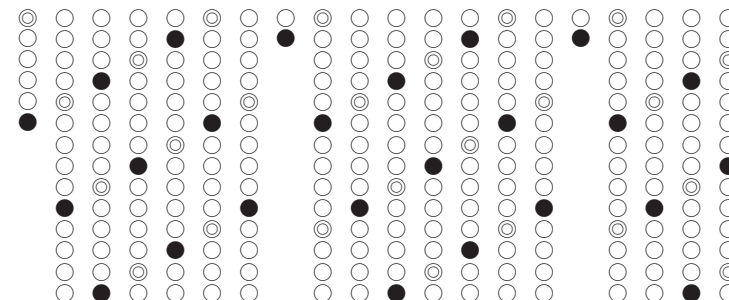
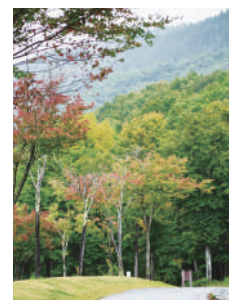
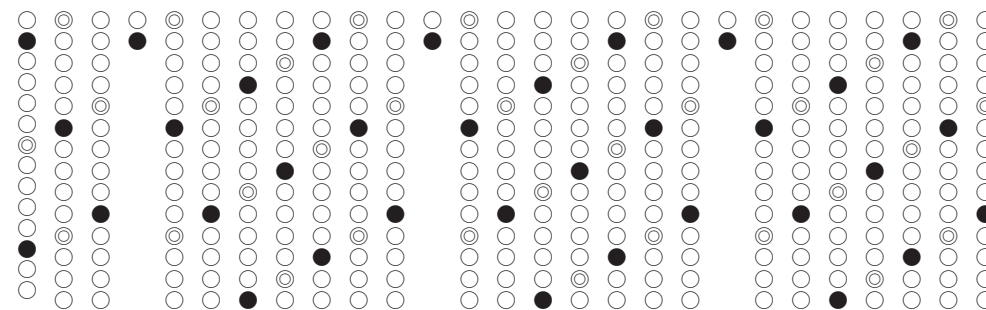
たくさんの温かなご支援を、
本当にありがとうございました。

このたびはクラウドファンディング『山菜料理発祥の宿「出羽屋」のオリジナル本を復刻したい』にたくさんのご支援を賜りまして、誠にありがとうございました。おかげさまで、6月22日に約60日間に及びましたプロジェクトが終了し、皆様の温かいご支援のもと、目標であった300万円を達成することが出来ました。心より御礼を申し上げます。

復刻本の出版に向けてようやくスタート地点に立つことが出来た今、山の営み、山菜の文化と向き合う日々を過ごしております。大きく俯瞰すれば何十年何百年と変わらずに見える森の営み―。しかし、小さな生命たちによって絶えず変化をしています。変化することによって進化し、生まれ変わることによってその美しさを保っている森のように、私たちも小さく、けれども大きく生まれ変わる時だと思っております。

今回の表紙のイラストは、とある場所から見た西川町の風景です。この町に暮らす人、この町にお越しになる皆様が、今以上に心豊かとなり、この大自然の美しさを享受できるよう、これからも山のエンターテインメント、食のエンターテインメントを届け続けたいと思います。いつか、この町に小さな小さな「出羽屋村」が出来る日を夢見て―。

※クラウドファンディングのリターン品につきましては、順次発送を進めさせていただいております。
ご不明な点等ございましたらお問い合わせくださいませ。





〈 10 月の特選料理 〉

国産松茸のフライ



松茸の一番美味しい食べ方は、何だろうと試行錯誤した中で、昨年の秋に大変好評をいただきました「松茸のフライ」を今年は特選料理としてご用意。肉厚でジュシーな松茸が口いっぱい広がる瞬間は口福の極み。ぜひお試しください。

お料金：

○ご宿泊のお客様

・グレードアッププラン

19,800 円 (税込) ～

・お振舞い膳プラン

27,500 円 (税込) ～

○アラカルト

2,500 円 (税込)

〈 10 月の美味山菜セット 〉

月山のきのこ芋煮鍋セット (2 人前)



夏から冬にかけて、月山の麓で採れるきのこはおよそ 30 種類。どれも芳醇で、それぞれの個性が際立っています。その中でも、山形名物の芋煮に合うきのこを数種類セレクトし、出羽屋特製のきのこ芋煮鍋をご自宅でお楽しみいただけます。牛肉にはもちろん「山形牛」をご用意。ほくほくとした山形の秋の風物詩を、どうぞお楽しみください。



お料金：

5,000 円 (税込・送料別)

←詳しくはこちらから

〈 10 月の休業日 〉

・ 10 月 19 日 [火]
・ 10 月 26 日 [火]

どこからともなく懐かしい香りがしてくる 10 月上旬。ほんの少しだけ間をおいて、今年もこの季節がやってきたと毎年嬉しくなります。そう、金木犀が花を咲かせはじめる頃です。どうしても懐かしさを感じるのか調べたところ、子どもの頃に使っていた「フエキ」のどうぶつ糊がまさにその香りだったということが判明。幼い頃の記憶って、一生残りますよね。『楚々』という言葉がぴったりの金木犀のように、私も楚々とした人でありたいと思う日々です。

COLUMN



〈 9 月の特選料理 〉

ジビエ肉の松風焼き風



秋の月山は食材の宝庫。装いもお献立も、色とりどりでご用意いたしております。9 月は、3 ～ 5 種ほどのジビエ肉を合い挽きにして捏ねたハンバーグをご用意。出羽屋農園で採れたお野菜に天然のきのこ、それから自家製の山ぶどうソースをかけてお召し上がりください。

お料金：

○ご宿泊のお客様

・グレードアッププラン

19,800 円 (税込) ～

・お振舞い膳プラン

27,500 円 (税込) ～

○アラカルト

2,500 円 (税込)

〈 9 月の美味山菜セット 〉

月山山菜そばセット (2 人前) とあけびのきのこ詰め焼き



お盆の頃から始めるあけびは、山形県民にとって欠かすことのできない郷土の味覚。春には新芽（木の萌）を、秋はブリブリの果実を、そして蔓は、蔓細工などに活用されます。今回は、あけびの皮にきのこ味噌を詰めて焼く「あけびのきのこ詰め焼き」を名物の山菜そばとセットでお届けいたします。



お料金：

5,000 円 (税込・送料別)

←詳しくはこちらから

COLUMN

9 月 21 日は、出羽屋にお稲荷様がいらつしゃった日。およそ 70 年も前（大女将がまだお嫁に来る前）のお話です。当時、なかなか商売がうまくいっていなかった出羽屋へ、京都の伏見稲荷大社からお越しくださいました。それから今日まで紆余曲折ありましたが、私たちがこうやって商いをさせていただいているのも、いつもお稲荷様が見守ってくださっているから。今年も、9 月 21 日には秋のめぐみをたっぷりとしらえて、皆様お参りをしたいと思います。

〈 9 月の休業日 〉

・ 9 月 15 日 [水]
・ 9 月 21 日 [火]



〈 12 月の特選料理 〉

野鴨のグリル 山葡萄ソースを添えて



お料金：

- ご宿泊のお客様
・グレードアッププラン
19,800 円 (税込) ～
- ・お振舞い膳プラン
27,500 円 (税込) ～
- アラカルト
2,500 円 (税込)

※ジビエが苦手なお客様におかれましては、ご予約の際に一言お伝えいただけますと別のメニューにてご用意させていただきます。

食糧が乏しくなる月山の冬は、一つひとつのいのちが山からの特別な贈り物。食を通して自然界を循環させていくのも、私たちの大切な役割。12月は野鴨のグリルでジビエらしい力強さと濃厚さをお楽しみいただき、からだの芯からお温まりください。

〈 12 月の美味山菜セット 〉

冬のこと鴨鍋セット (2人前)



晩秋から冬にかけて採れるきのこはシャキッとした食感とぬめりが特徴です。「寒なめこ」や「むきたけ」を中心としたお鍋に合うきのこを揃え、ご自宅で鴨鍋をお楽しみいただけるセットをご用意いたしました。



お料金：
7,500 円 (税込・送料別)
←詳しくはこちらから

〈 12 月の休業日 〉

・ 12 月 7 日 [火]
・ 12 月 14 日 [火]
・ 12 月 21 日 [火]

毎年年の瀬が近づいてくると、どうしてか「あんこ」を炊きたくなります。もともとあんこは大好きで、若い頃はごはんを食べた後にあんパンをべろりとたいらげてしまふほど。今は、週に一度通っているお茶のお稽古で出てくる主菓子を楽しみにさまざまなあんこを味わっていますが、わざわざ自分で作るほどでもないなあというのが正直なところ。でも、この頃になると、ほんのり甘く、やさしい味わいのあんこを皆に振舞いたくなるんですね。

COLUMN

毎年年の瀬が近づいてくると、どうしてか「あんこ」を炊きたくなります。もともとあんこは



〈 11 月の特選料理 〉

ツキノワグマの すき焼き仕立て



お料金：

- ご宿泊のお客様
・グレードアッププラン
19,800 円 (税込) ～
- ・お振舞い膳プラン
27,500 円 (税込) ～
- アラカルト
2,500 円 (税込)

秋にお山のごちそうをたっぷり食べ、ほどよく脂がのったジビエたち。その中でも、11月はツキノワグマをすき焼き仕立てでご用意いたします。仕留めたその場で下処理をおこなうため、臭みが全くありません。天然きのここと織りなす饗宴をお楽しみください。

〈 11 月の美味山菜セット 〉

出羽屋農園の秋野菜と子持ち鮎の有馬煮



月山の麓で自然農法を目指しながら無農薬で野菜を作っている出羽屋農園。そこで採れる秋冬の朝採れ野菜を6〜7種類と、骨までじっくり煮込み味が染み込んだ子持ち鮎の有馬煮をセットでお届けします。秋の夜長のお供におススメです。



お料金：
5,000 円 (税込・送料別)
←詳しくはこちらから

〈 11 月の休業日 〉

・ 11 月 16 日 [火]
・ 11 月 30 日 [火]

出羽屋にお越しくださるお客様が、一番さいしょに目につく囲炉裏。朝早く起きてこれらのお客様が寒くないようにと、まだ夜明け前からポツと火が入ります。「家に女房なきは火のない炬のごとし」という諺があるように、出羽屋の囲炉裏前では看板娘の女将が毎日火の番をしながら皆様をあたたくお迎えしております。いよいよ、長い冬のはじまり。深い雪の下で何十年何百年とこの地に根を張っているのちを宿している山菜たちに、また来年出会えますように。

COLUMN

出羽屋にお越しくださるお客様が、一番さいしょに目につく囲炉裏。朝早く起きてこれらのお客様が寒くないようにと、まだ夜明け前からポツと火が入ります。