

MENU



蔵カフェ 千の花

国田屋の敷地内にある蔵を改装したカフェです。甘酒やモンゴルティ、珈琲など飲み物や、味噌醤油をいかしたお料理、二本松の郷土料理を取り入れたランチをご提供します。

●営業時間 昼 11:00~14:00/夕 15:00~18:00(ラストオーダー17:30)/日曜は17:00閉店(ラストオーダー14:30)



ドリンク

	小サイズ	たっぷりサイズ
○ 甘酒	¥360	¥410
○ モンゴルティ		¥460
○ 珈琲・紅茶		¥460
○ 抹茶セット		¥540
○ 煎茶セット		¥540

軽食

○ くつろぎ甘酒セット	¥770
<small>※甘酒・味噌こんにゃく・千の花かりんとう漬物のセット(緑茶付)</small>	
○ 味噌こんにゃく	¥310
<small>二本松郷土料理で有名な</small>	
○ ざくざく	¥510

ランチセットメニュー 各 ¥1,500

- おにぎりセット ○ タイカレーセット
- おんせん卵かけご飯セット



※どのセットも「ざくざく」ミニスイーツ・ドリンク付



「ざくざく」は、野菜を中心にたくさんの具材を“ざくざく”と、さいの目に切って作られる伝統的な汁物です。冠婚葬祭など特別なときに食べられています。

国田屋醸造

二本松市竹田、江戸時代まで御徒士町(おかちまち)と呼ばれていた通りにある、紅殻格子のお店が「国田屋」です。二本松が誇る安達太良山の美味しい水を使い、豊かな自然の恵を受け、味噌・醤油・福島県特有の漬物の床である三五八などを丁寧に手作りし販売しています。



○ 濃い口 醤油	1.8L	¥720	○ つゆのもと	500ml	¥720	○ 甘酒	¥550
	1.0L	¥415	「松風庵」	1.0L	¥1,030	○ 千の花かりんとう	¥260
○ 味噌	1.0kg	¥850		1.8L	¥1,850	○ 「智恵子抄」の町、二本松の	
○ 柚子味噌	瓶入り	¥515	○ 三五八		¥540	「智恵こしょう」 洋風七味	¥460

「三五八」：福島県特有の漬物の床、これで漬物をつけます。塩が「三」、蒸した米「五」、糀が「八」という割合で入っているので「三五八」と呼ばれています。※国産米、豆を使った「味噌の仕込み」も承ります。また、お客様のお手持ちの米、豆をお預かりして味噌に加工することもできます。お気軽にご相談ください。※季節により「ぎゃらぶぎ」、「一升漬け」、「とうこ糀」などがあります。

<http://kunitaya.jp>

二本松の郷土料理とみそ蔵見学 開催中!

① 「蔵カフェ 千の花」でお食事をどうぞ。



まずは、国田屋の敷地内にある蔵を改装したカフェにお越しください。



下記のランチセットメニューの中から、好きなものをお選びいただけます。



これがウワサの
“ざくざく”

どのセットも「ざくざく」ミニスイーツ・ドリンクが付いて、**1,500円**です!

- おにぎりセット
- おんせん卵かけご飯セット
- タイカレーセット

「ざくざく」は、野菜を中心としたたくさんの具材を“ざくざく”と、さいの目に切って作られる伝統的な汁物です。冠婚葬祭など特別なときに食べられています。



お食事前に、メニューの説明をさせていただきます。



それでは郷土料理を味わいましょう。「いただきます!」



自家製のみそやしょうゆを使った、さまざまな料理をご堪能ください。



二本松の郷土料理“ざくざく”は、お口に合いましたか?

② お食事の後、みそ蔵や別棟にある「国田屋」の店舗などをご案内します。



「糎作り」、「味噌作り」などがあれば、作業の見学が可能です。



外国にはない、なかなか見る機会のない、みそ作りの現場をお楽しみください。



創業1777年、伝統の味を今に受け継いでいます。



見学終了後、国田屋の店舗で「みそ」の味見をしてください。

「蔵カフェ 千の花」には、お食事以外のドリンクメニュー、コーヒー等はもちろん、糎で作ったとても身体にいい「甘酒・アルコール分無し」などもございます。どうぞ、お気軽にお立ち寄りください。

