

福島県奥飯坂

期間 令和元年10月1日～令和2年1月31日

県内初

福島県内の全酒蔵の  
日本酒を取り揃えた  
日本酒Bar香林  
OPEN

大鳥  
秋  
から

宿泊プラン

から

から

から

から

から

から

から

から

から

から

から

から

から

源泉かけ流し  
露天風呂

湯湯 日帰りプラン 大人2名様以上



信夫膳 6,000円 (消費税・入湯税込 6,675円)



籠盛り膳 3,500円 (消費税・入湯税込 3,925円)



四季膳 4,500円 (消費税・入湯税込 5,025円)

大鳥日帰りプラン

要予約制 お一人様料金(税別) ※( )カッコ内は消費税・入湯税込みの料金です。



御祝事  
日帰りプラン

大人10名様以上  
8,000円  
(消費税・入湯税込 8,875円)



御法要  
日帰りプラン

大人10名様以上  
7,000円  
(消費税・入湯税込 7,775円)



●湯湯日帰りプラン、御祝事プラン、御法要プランのご利用時間は、10:30～15:00となります。休憩処を備えて仕切り個室風でご準備しております。客室ではございませんのでご了承くださいませ。  
●各種会合も含め、詳細についてはお問い合わせください。

毎月の大鳥イベント情報

をインターネットでチェック!

<https://www.surikamiteiohtori.com/>

毎月、摺上亭大鳥ではイベントを開催しております。ぜひHP、Facebook、Twitterで奥飯坂 摺上亭 大鳥をチェック!!

奥飯坂 摺上亭 大鳥

検索

公式HP  
リニューアル!

日帰入浴のご案内

ご利用時間

午前11時30分～午後4時  
(受付～午後3時) ※月に数回休み有り(平日)。お電話にてお問合せ下さい。

料金

・大人 800円  
・小学生 400円  
小学生未満のお子様は無料

宴会のあとの二次会にお気軽にご利用ください。

ご宿泊されない方でもご利用になれます。

大鳥オススメ  
手打ち  
十割そば

居酒屋 歩楽里 ふらり

●ランチタイム  
11:00～14:00  
(ラストオーダー13:30)  
●そば ●カレーライス  
●ラーメン ほか  
●居酒屋タイム  
20:00～24:00  
(ラストオーダー23:30)

ランチタイム定休日：月曜日

バー 香林

桜コース (90分)  
2,500円  
(消費税込 2,750円)  
小富士コース (120分)  
3,000円  
(消費税込 3,300円)

大人10名様以上 カラオケ歌い放題・飲み放題

カラオケルーム 手毬唄

60分 3,000円  
(消費税込 3,300円)  
90分 5,000円  
(消費税込 5,500円)  
120分 6,000円  
(消費税込 6,600円)

要予約制 飲物等は別料金になります。



●指定箇所を除き館内全館禁煙とさせていただきます。お客様のご理解、ご協力をお願いいたします。  
<指定喫煙箇所> 1F…大宴会場前喫煙ルーム、中庭前喫煙所、ラウンジ前喫煙所 / 3F・4F・5F…ベランダ喫煙所  
●全館Wi-Fiをご利用いただけます。



福島県奥飯坂 摺上亭 大鳥  
〒960-0201 福島市飯坂町字中ノ内 24-3 FAX.024-542-0278

お問い合わせ  
ご予約は… **TEL.024-542-4184**

ホームページアドレス <https://www.surikamiteiohtori.com/>

交通のご案内

- 電車をご利用の場合  
福島駅下車→福島交通・飯坂線で約20分  
→飯坂温泉駅下車→タクシーで約5分
- お車をご利用の場合  
東北自動車道・福島飯坂IC→車で約10分

くらしの保障、相談するなら



●JA共済ホームページアドレス <https://www.ja-kyosai.or.jp>  
摺上亭大鳥はJA共済グループの宿泊保養施設です。



# 福島お膳

## 福島県地場の食材を中心とした 懐かしくも新しい郷土料理のお膳です。

食器も福島県産にこだわり、相双地方“大掘相馬焼”、会津地方“会津本郷焼”を使用しています。  
当館、赤井総料理長が提供する福島を愛する福島にこだわった料理、全11品を堪能ください。

◆平日(日曜～金曜日)  
4名様1室ご利用の場合  
**15,000円** (消費税・入湯税込 16,650円)

摺上亭大鳥 総料理長  
**赤井 圭三**

## 大鳥の膳



【大鳥の膳】

大鳥の膳御献立

- ◆前菜 箱九点盛り
- ◆御造り 本日の御造り
- ◆煮物 吉次姿煮
- ◆凌ぎ 手まり寿し
- ◆主菜 福島牛サロインステーキ
- ◆水菓子 りんごニシャーベツ
- ◆その他

◆平日(日曜～金曜日)  
4名様1室ご利用の場合  
**22,000円**  
(消費税・入湯税込 24,350円)

## 美味の膳

### 量より質重視 プラン

◆平日(日曜～金曜日)  
4名様1室ご利用の場合  
**16,500円**  
(消費税・入湯税込 18,300円)



【美味の膳】

## 舞の膳

◆平日(日曜～金曜日)  
4名様1室ご利用の場合  
**12,000円**  
(消費税・入湯税込 13,350円)



【舞の膳】

「新名物」  
さば茶漬

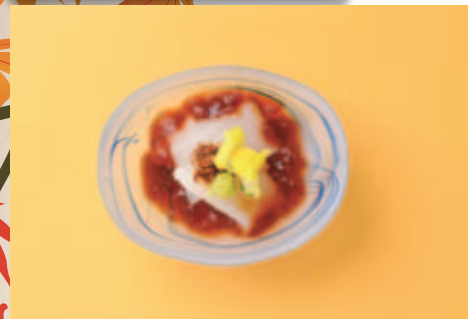
熟成さばをご賞味ください。

◆宿泊料金について お1名様 1泊2食付き(税別)

- ※( )カッコ内は消費税・入湯税込みの料金です。
- ※3名様1室ご利用の場合は500円(税別)増しとなります。
- ※2名様1室ご利用の場合は2,000円(税別)増しとなります。
- ※1名様1室ご利用の場合は5,500円(税別)増しとなります。
- ※土曜・特定日は2,500円(税別)増しとなります。
- ※料理内容・器は一部変更になる場合もございます。
- ※写真はイメージです。

## 名物 大鳥ひすい豆富

大鳥ならではの料理を作りたいという思いから「ひすい豆富」が生まれました。  
福島には、全国に誇れる豆腐屋があります。大量生産より材料の品質にこだわりを持った豆腐屋です。そのお店で頂いた豆腐(あおばた)で作った豆腐だてと教えて頂き、この感動をお客様にお伝えしたいと思えました。ぜひとも出来立てを味わっていただきたいと考え、試行錯誤の末、お客様様の目の前で出来上がる「大鳥ひすい豆富」が完成しました。



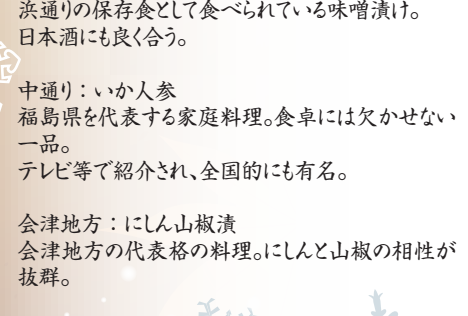
総料理長自家製のぷりぷりこんにやくをキンキンに冷やして山葵醤油で。



内陸部の料理で、地味だが先人の知恵が詰まった料理。



浜通り：豆腐味噌漬け  
浜通りの保存食として食べられている味噌漬け。日本酒にも良く合う。



中通り：いか人参  
福島県を代表する家庭料理。食卓には欠かせない一品。テレビ等で紹介され、全国的にも有名。

会津地方：にしん山椒漬  
会津地方の代表格の料理。にしんと山椒の相性が抜群。



山形県同様、福島県も芋煮をよく食べる県。具をたっぷり。



福島県はトマトの一大産地。各地に多くの生産者がいるので旬のものが食べられる。ステーキのようにナイフとフォークでお楽しみあれ。



福島が誇る「福島牛」「麓山高原豚」を、福島の地野菜と共に、秘伝豆の豆乳しゃぶしゃぶで。



保存料無使用の豆乳を使用し、出来立ての湯葉も同時に堪能できる。



福島ブランドの地鶏。噛めば噛むほど味が出る。



小昼とは、農家の3時のおやつ。



いちご、洋梨、桃、りんごなど旬の果物を沢山用意。くだもの王国福島の果物を堪能あれ。



けつばしとは、会津地方の方言で「馬刺し」のこと。会津の馬刺しは赤身で柔らかく、くせが無く食べやすい。