

お昼の献立

秋田味覚御膳

2,000円

九重直伝だまこ鍋

(だまこ鍋・鯉の切り込み・ハタハタ天ぷら
季節のお造り・ご飯・小鉢・いぶりがっこ)

比内地鶏のガラスープにあきたこまちのだまこや
芹と牛蒡などが入っただまこ鍋を、

ハタハタと一緒に召し上がりいただける

秋田の旨味が詰まった御膳です。

比内地鶏の親子丼

1,500円

(小鉢・いぶりがっこ・汁物)

当店で長く愛されている、比内地鶏を使用して
半熟とろとろに仕上げた贅沢な親子丼です。

比内地鶏の親子丼と

1,700円

かけ稲庭うどん

(小鉢・いぶりがっこ)

●
ハタハタ天ぶら御膳

1,600円

(ご飯・小鉢・いぶりがっこ・汁物)

ハタハタと季節のお野菜の盛り合わせを
揚げたてでご利用いたします。

サクサクの食感と素材の旨味をお楽しみください。

●
ハタハタ天ぶらと

1,800円

稲庭うどん

(小鉢・いぶりがっこ)

●
稲庭うどん 単品

1,000円

(いぶりがっこ・小鉢)

三百余年の伝統製法で作られた
無限堂の稲庭うどんを使用しています。
つややかで美しく、しっかりとしたコシ、
のどごしの良さをお楽しみください。＝

ランチメニューは、14時から16時のみの販売となります。

秋田郷土料理・地酒

ハタハタ屋敷





ハタハタ

ハタハタは食卓になじみの深い
おふくろの味であり、秋田の郷土
料理に欠かすことのできない伝統
食材です。秋田県の県魚にも指定
されています。そんな伝統食材も
時代の訪れと共に12月以外は
禁漁となり、今では幻の魚と
化しました。

ブリコ

メスが抱える「ブリコ」(卵)。
独特の粘りとプチプチとした
食感、口に弾ける豊かな風味は、
まさに神の恵み。ハタハタ
でしか味わうことのできない
逸品です。



ハタハタ焼き、雌^{メス}

「雌」塩

1500円

「雌」三五八

さごはち

1500円

「雌」葱味噌

1500円



ハタハタ焼き、雄オス

「雄」塩

800円

「雄」三五八さごはち

800円

「雄」葱味噌

800円

三五八

「さごはち」と読み、名前の由来は漬床に塩、麴、米をそれぞれ3...5...8の割合で仕込むことに由来しております。秋田では郷土料理として親しまれており、ハタハタ以外にも野菜漬けや肉などにも使われております。



ハタハタ三種食べ比べ



3000円

葱味噌、三五八、塩焼きの3種を雄、雌を盛り合わせてご用意します。雌は「ぶりこ」と呼ばれる卵をお腹に抱えていて、噛むと「ブリッブリッ」と小気味よい音が一度味わったら忘れられない食感です。

葱味噌

ねぎをたっぷり入れた自家製葱味噌。秋田の老舗蔵「石孫本店」の味噌を使用しています。



ハタハタの
唐揚げ

1080円



ハタハタ寿司

780円

飯寿司の一種であるハタハタ
寿司は、米どころ秋田らしく
米飯と麴をふんだんに使って
いるのが特徴です。秋田のハレ
の日の定番料理をお楽しみ
ください。



ハタハタの
天ぷら

1480円



比内地鶏

比内地鶏もも焼き
ばっけ味噌添え

1680円



言わずと知れた日本三大
美味鶏「比内地鶏」。

鶏肉本来の持つコク・香りを最大限に味わえる比内地鶏のもも肉を、丁寧に焼き上げました。ばっけ（ふきのとう）味噌のほろ苦い香りと共にお召し上がりください。

砂肝の黒胡椒和え

780円

もつ煮込み

1080円

鶏皮ポン酢

880円

出汁巻き玉子

1080円



あきたこまちの だまこ鍋

1人前 2280円

比内地鶏の
ガラスープに
あきたこまちのだまこ、
白菜、長ねぎ、きのこ、
芹と牛蒡を
たっぷり入れました。
秋田の旨味がしみ込んだ
ほっとする味に
仕上げています。

だまこ

秋田では炊きたてのご飯を
すり鉢に入れ、すりこぎ
でほどよくつぶして丸めた
ものが「だまこ」と呼ばれます。
ハタハタ屋敷では「あきた
こまち」を使用しております。



※お鍋は2人前より
承ります

しよつる鍋

1人前 2480円

秋田ではハタハタを塩漬けして発酵させて、その液をこした魚醤の一種を「しよつる(塩汁)」と呼びます。
上品な味わいのハタハタの身、あっさりとしたスープとしよつる独特の風味は相性抜群です。まろやかなコクをたっぷりのお野菜と一緒に
お楽しみください。



十和田湖高原ポーク
「桃豚」の

しよつる
しゃぶしゃぶ

1人前 2280円

お米を食べて育った「桃豚」は脂身が甘くさっぱりし、柔らかなのが特徴です。しよつるの出汁との相性が良く、ポン酢、もみじおろしと共にさっぱりとお召し上がりいただけます

お鍋の
追加具材

追加野菜
(芹+野菜)

780円

追加だまこ
(4個)

680円

追加肉

680円

追加芹

680円

メ稲庭うどん

680円

メ比内地鶏の
玉子雑炊

680円

※お鍋は2人前より
承ります

逸品



じゅんさい酢

780円



じゅんさい

じゅんさいは、水面に葉を浮かべる水草の一種で、秋田県が生産量1位を誇る名物食材です。きれいな水が育んだゼリー状のヌメリがあり、つるりとした喉ごしとぷりぷりとした食感。一度食べたなら忘れられません。

芹とじゅんさいのサラダ

980円

胡桃ドレッシング

たたき胡瓜のばっけ味噌添え

680円

しよつつるバター

680円

ぽてとふらい

鶏のから揚げしよつつる風味

780円



がっこ
盛り合わせ

880円

いぶりがっこ
マスカルポーネ

980円

スルメイカと
青さ海苔の
しよつつるかやき

1480円



かやき

かやきとは「貝焼き」
が訛った言葉と
言われています。
漁師が鍋の代わりに
貝を使って料理した
のが起源です。

きりたんぽ



田楽焼き

780円

ずんだ焼き

780円

磯辺揚げ

780円

秋田県産桃豚

バラ巻き

1080円

照り焼き

秋田県産桃豚

バラ巻き

1080円

ぽん酢

焼きたんぽ

秋田のお米《あきたこまち》
を丁寧につぶし、じつくりと
焼き上げた秋田郷土料理
です。当店ではお食事にも
お酒のお供としても楽しめる
よう3種+桃豚巻きをご用意
しております。

大物

比内地鶏の
親子丼

1500円

あきたこまちの

焼きおにぎり

680円

葱味噌 2個



無限堂

稲庭うどん

1200円

三百余年の伝統製法で作られた稲庭うどんです。つややかで美しく、しっかりとしたコシ、のどごしの良さをお楽しみください。

甘味

秋田直送 季節のアイス

680円

バター餅と男鹿の塩アイス

880円



ハタハタの
炊き込みご飯

2580円

あきたこまちをしょつつるベースの出汁にハタハタの雄と雌を一匹ずつ加え、丁寧に炊き込みました。

※ご注文を頂いてからご用意する為、30分〜45分程お時間を頂いております。

秋田の地酒



数量限定

ハタハタひれ酒

880円

つぎ酒 680円



秋田満喫

日本酒三種飲み比べ

メニューの中から好きな三種類を
お試し頂けます。

1480円



秋田の地酒

1 山本酒造店

白瀑ど辛

一合 1180円

日本酒度：+15
使用米：ぎんさん
精米歩合：65%

日本酒度15度の超辛口のわりに香りがこちよく、雑味のない爽やかな風味で抜群のキレの良さを誇ります。

1 山本酒造店

山本純米吟醸 Pure Black

一合 1280円

日本酒度：+2
使用米：秋田酒こまち
精米歩合：麴米 50%
掛米 55%

フレッシユでジューシーな旨味と上品な後味のキレが飲み手を飽きさせない美味さです。

2 福祿寿酒造

一白水成 特別純米 良心

一合 1280円

日本酒度：+3
使用米：秋田酒こまち
精米歩合：麴米 55%
掛米 58%

米の味を十二分に生かした1回火入れ商品。優しく豊かな甘みが口いっぱいに広がり、程よい酸が口の中を爽やかにしてくれます。

3 小玉醸造

太平山 本醸造 辛口

一合 880円

日本酒度：+6
使用米：—
精米歩合：65%

きもとにこだわる太平山の人気本醸造。ふくやかな旨さはそのままに、キレ味により磨きかけた辛口タイプのお酒です。

秋田の地酒

4 秋田酒類製造

精選 高清水 辛口

一合 880円

日本酒度：+8
使用米：秋田県産米
精米歩合：麴米 60%
掛米 65%

徐々に円みを帯び
口中で香り、旨味
が十分にふくら
んだところで、
最後にピンとき
れるすっきりと
した辛口です。

高清水ボトル

3000円

5 齋彌酒造店

雪の茅舎 純米吟醸

一合 1280円

日本酒度：+2
使用米：－
精米歩合：55%

爽やかな生酒の
風味を限りなく
新鮮なまま閉じ
込めています。
ふくよかで上品
なほど越しとほ
どよい香りが生
きているお酒。

6 川穂酒造

川穂 吟醸 六舟

一合 1180円

日本酒度：+5
使用米：美山錦
ぎんさん
精米歩合：55%

蔵の地元で栽培
した酒米を奥羽
山脈に源を発す
る自然水で醸し
た、爽やかな香
と繊細な旨みを
もつ辛口の吟醸
酒です。

川穂ボトル

4000円

7 出羽鶴酒造

出羽鶴 純米大吟醸 飛天の夢

一合 1280円

日本酒度：±0
使用米：秋田酒こまち
精米歩合：50%

秋田のオリジナ
リティを追求し
た純米大吟醸で
す。調和のいい
涼やかな香り、
あざやかなキメ
細かに広がる旨
味が特徴です。

秋田の地酒

8 栗林酒造店

春霞 純米酒 赤ラベル

一合 1180 円

日本酒度：+2
使用米：美山錦
精米歩合：60%

ごはんのおかず
とも相性の良い
食中酒。バナナを
思わせるほのかな
香り、口当たり
が穏やかな酸味
と甘みを感じる
事ができます。

9 浅舞酒造

天の戸 芳泉

一合 880 円

日本酒度：+1
使用米：-
精米歩合：65%

低清白酒ならで
はの穏やかな香
り、やや淡麗で
すっきりとした
味わいで冷やか
ら爛まで幅広く
お楽しみいただ
けます。

10 阿櫻酒造

阿櫻 特別純米 超旨辛口

一合 1180 円

日本酒度：+10
使用米：秋田酒こまち
精米歩合：60%

日本酒度+10の
飲みごたえが感
じられるお酒。
辛さの中にスッ
キリとした心地
よい香りが漂い、
旨味とコクを感
じます。

11 秋田銘醸

爛漫 辛口

一合 880 円

日本酒度：+6
使用米：秋田県産米
精米歩合：68%

掛米に「あきた
こまち」を使用
し、辛さと旨さ
を追求して誕生。
喉越しの良い後
味スツキリな辛
口酒。

麦酒

生ビール

750円

(アサヒ
スーパードライ)

瓶ビール

950円

(アサヒマルエフ)



秋田犬ビール

1500円



あきたこまちが仕込原料に入った大人気の地ビールです。ファインアロマの華やかな香りとすっきりとした味わいの特徴です。かわいい秋田犬のラベルにも注目です！

ドライゼロ

650円

ハイボール

ハイボール

580円



秋田杉ジン
ハイボール

980円



秋田杉の葉と5種のボタニカル(ジュニパーベリー、コリアンダーシード、アンジェリカルート、オレジンピール、レモンピール)を使用したクラフトジンをソーダで割ったハイボールです。飲む森林浴をお楽しみください。

焼酎

【芋】
きろく

グラス 680円
ボトル 4500円

果実酒

おばあちゃんの
梅酒 580円

【麦】
中々

グラス 680円
ボトル 4500円

秋田
高清水梅酒 780円

秋田
梅まんさく 780円

秋田
【米】
なまはげ

グラス 880円
ボトル 5000円

秋田
りんご
まんさく 880円

秋田
【ふきのとう】
ばっけ焼酎

グラス 880円

秋田
【米】
ブラッ
ストーク

グラス 880円

ボトルセット

・氷
・割りもの（水・お湯・炭酸）

500円

サワー

秋田

こはぜサワー

780円

秋田県産の

こはぜの実を

サワーにしました。

ブルーベリーの

ような甘さと

酸味が特徴です。



レモンサワー

580円

グレープ

フルーツ

580円

サワー

ウーロンハイ

580円

緑茶ハイ

580円

ソフトドリンク

秋田

秋田りんご
ジュース

880円

秋田

秋田桃
サイダー

880円

コーラ

500円

ジンジャー
エール

500円

グレープ

フルーツ

500円

ジュース

烏龍茶

500円

緑茶

500円