二階の大座敷は５０名収容。エレベーター完備で、どなたでも不便なくご利用いただけます。

割烹 志田屋

志田明美さん（左）
早紀さん（右）

加茂川と信濃川が合流したところにお店を構えて50年。旬な食材を使った料理でおもてなしいたします。中でも、うなぎ料理『う巻き』は自慢の一品。ご要望に応じて宴会・お祝い・法事等のご予約承ります。

住：田上町保明新田 1434-1　TEL：0256-57-2303　営：11 時～ 22 時　休：不定休

『“愛”鴨料理』として、皆様から美味しく召し上がっていただけるよう愛情込めて作ります！

天神屋会館

酒井幸江さん（左）
洋美さん（右）

ランチやケータリング、出張販売等、今できることを精一杯やっています。昔からメニューの一つである『合鴨料理』はリニューアルし、新しい名物料理になるよう腕を振るいます。くつろぎと癒しの空間で、ぜひ、お楽しみください。

住：秋房 1-29　TEL：0256-52-8160　営：11 時半～ 14 時、17 時～ 21 時半　休：火曜日・不定休

少人数の内祝いや法要にご利用いただける個室もございます（最大１８名収容可）。

割烹 留造

仲居の三村さん

石川公園近くの住宅街に店を構え、静かでのんびりと過ごせる加茂の隠れ家。四季折々の旬な魚や野菜を使った料理をお届けしています。ふぐ・すっぽん・うなぎ料理もご賞味ください。お一人様もちろん大歓迎ですよ。

住：石川 2-8-25　TEL：0256-52-0989　営：11 時半～ 14 時、17 時～ 22 時　休：火曜日

電話での注文・予約承ります。ご希望の時間に合わせてお作りいたします。近隣の場合配達可（要相談）。

豊田屋

相田厚子さん

創業から百三十年余り、幅広い世代の方々から親しまれているお店です。豊田屋の味「銀鱈の醤油漬け」などの焼魚、人気の玉子焼き、刺身、揚げ物、煮物など毎日の食卓やお弁当に合う一品が見つかる惣菜のお店です。

住：五番町 4-3　TEL：0256-52-0159　営：10 時～ 19 時半　休：日曜日・祝日

＊お料理の写真は特別企画の期間限定ランチ（仕入状況により内容を変更する場合があります）＊

特別企画　小京都『加茂料理番巡り』

～気軽に！会席料理をお座敷で～

日本料理研究会加茂支部の料理店８店舗が共同企画した共通テーマの『加茂料理番巡り』。

いつもなら行楽シーズン到来！のはずが、旅行や遠出はまだまだ難しいですよね。こんな時だからこそ、地元『小京都・加茂』の魅力や良さを改めて感じていただきたいと、料理番と女将達が考えた企画です。共通テーマの食材を使うのがルール。それだけに料理番の腕が光ります。

■食材その１　加茂だけに鴨

昭和20年前後から加茂川で泳ぎ始めた合鴨。夕方になると河川敷から土手に上がるためにムシロの上を行列を作って歩く姿は愛らしく、市民の癒しとなっていました。時代の流れで、現在、流水での飼育はしていませんが、今も番田付近では合鴨の姿が見られる日も…。

■食材その２　卵

加茂農林高等学校の生産技術科では、お米や野菜、果物等の栽培や家畜の学習をしています。今回は農林高校の生徒さんが育てた卵を使い、それぞれの玉子焼き料理をメニューの一品としてご提供します。

料理番達が自慢の腕を振るいます！

～雪月花プランで気軽にゆっくりとお料理をお楽しみください～

■「雪」椿弁当…2,000 円（税込）　※テイクアウト
■加茂料理番「月」コース…2,500 円（税込）～コーヒー付き
■加茂料理番「花」コース…3,800 円（税込）～コーヒー付き

※2日前までにご予約をお願いします。

開催期間中に３店舗まわっていただいた方には抽選で『加茂七谷温泉 美人の湯・ペア入浴券』が抽選で 30 組に当たります！

★開催期間／令和３年５月１５日(土) ～６月３０日(水)
11 時 30 分～14 時