

9 大友屋旅館

0233-76-2331

朝市で毎日仕入れた山菜と、地元の食材を使った料理が自慢。また、前日までにご連絡いただければお客様の好みに合わせることも可能。昨年オープンしたお食事処では、お酒のメニューも多く、ゆっくりと山菜料理がお楽しみいただけます。特に地酒の利き酒セットがオススメ!



わが自慢の一品
5月中旬～6月中旬
・川魚の山菜みそ田楽
・山菜とホンモロコ天ぷら
・山菜汁(味噌汁)
・鴨肉だんご
・山菜鍋うどん入り

15 松井旅館

0233-76-2016

朝餉にと里の葦の持来るあざみの茎の香くわしきかな
肘折ならではのワラビ、うど、フキ等、旬の山菜をふんだんに使った料理が自慢です。身体に優しい、芽吹き等の春の味をどうぞ堪能下さい。



わが自慢の一品
5月中旬～5月下旬
・ごみごま和え
5月中旬～6月中旬
・山菜の天ぷら
・うど(ふき)とニシンの煮物
・わらびのおひたし

10 つたや肘折ホテル

0233-76-2321

肘折の山菜を知り尽くした大女将の手による、どこか懐かしい山菜料理がお楽しみいただけます。期間中、伝統的な調理法にオリジナル料理も加えた「肘折山菜膳プラン」もご用意いたしました。



わが自慢の一品
5月中旬～6月上旬
・当館定番特製「ごみごま」
5月中旬～6月中旬
・山菜地鶏鍋
・山伏ボークと山菜のしゃぶしゃぶ
6月中旬
・懐かしの「みず鯨汁」

16 旅館勇蔵

0233-76-2151

旬の山菜をふんだんに使った料理が自慢です。山菜の食まつり期間中は、たけのこ、わらび、山うどなどの山菜を、家族で近くの山へ行き収穫してきます。是非召し上がりにいらしてください。



わが自慢の一品
5月中旬～6月下旬
・うどのごま和え
5月下旬～6月中旬
・たけのこ汁(細竹)
6月上旬～6月下旬
・わらびのおひたし
・みずの煮物

11 四季の宿松屋

0233-76-2041

当館では、地元の職人、朝市などから仕入れた新鮮な山菜を、大蔵村産地鶏、米、川魚、野菜などと組み合わせ合わせた、大蔵村産にこだわった山菜料理を提供しております。是非、一度四季の宿松屋の山菜料理をご賞味下さい。



わが自慢の一品
5月中旬～6月中旬
・山菜地鶏コーゲン鍋
・山菜とホンモロコ天ぷら
・山菜と山形牛のすき焼き
・山菜釜飯

17 斎藤旅館

0233-76-2040

わが宿は館主自ら深山に入って採ってきた山菜をふんだんに使った季節料理が自慢です。採りたての春の香り、味を存分に召し上がって、日頃の疲れを癒してください。



わが自慢の一品
5月上旬～6月下旬
・山うどの煮物
5月中旬～6月中旬
・ぜんまい炒り
5月中旬～6月下旬
・山菜の天ぷら
6月上旬～6月下旬
・竹の子の煮物

12 三春屋

0233-76-2036

肘折の山菜は、香りが強く味も濃いので、なるべくシンプルな味付けで山菜本来の味を楽しめるように心がけています。館主やスタッフが採ってきた朝市で仕入れた自然の春の香りをたくさんのお客様にお届けできればと思っています。



わが自慢の一品
5月上旬～5月中旬
・じゅうなのひき肉炒め
5月中旬～5月下旬
・しどけのマヨネーズ和え
5月中旬～6月中旬
・わらびの辛し和え
5月上旬～6月下旬
・細竹の辛し和え

18 玉乃屋旅館

0233-76-2215

近くで採ってきた山菜を使った料理。新鮮さを味わってください。



わが自慢の一品
5月中旬～6月上旬
・木の芽のおひたし
・ほうなのてんぷら
5月中旬～6月中旬
・わらびのおひたし
・うどのどんこ煮

13 若松屋 村井六助

0233-76-2031

当館の眼下には、肘折温泉名物の「朝市」が毎日出て賑わっています。お客様の間を縫って採り立ての山菜を見定め、夕食の献立をイメージします。これが女将の一日の始まりです。雪が消えたところから勢いよく出てくる山菜は、どれも絶品です。



わが自慢の一品
5月中旬～6月中旬
・山菜おひたし盛り合わせ
・山菜の塩鯨汁
・山菜入り茶碗蒸し
・山菜天ぷら盛り合わせ

19 五兵衛旅館

0233-76-2205

わが宿は、肘折温泉名物「朝市」と、近くで採ってきた山菜を、シンプルな味付けで提供いたします。山菜ならではの大人の味、ぜひ召し上がれ。



わが自慢の一品
5月中旬～6月上旬
・ふきのとうの天ぷら
5月中旬～6月中旬
・ふき炒め
・わらびのおひたし
・うどとニシンの煮物

14 三浦屋旅館

0233-76-2046

当館前に並ぶ朝市より、旬の山菜を仕入れ、ふんだんに使った山菜料理を女将が素朴な味に仕上げられています。一品一品の山菜本来の味、香りを是非お楽しみ下さい。



わが自慢の一品
5月中旬～6月上旬
・山菜天ぷら
(うど、たら、芽、竹の子など)
・うど、ごみ、胡麻、くるみ、和え
5月中旬～6月中旬
・うどのどんこ煮
・山菜油炒め

20 湯宿 元河原湯

0233-76-2259

全国トップクラスの雪の下で育つ山菜たち。この雪が極上の味と緑の感動へと私たちを誘ってくれます。当館では、ときどきの旬山菜と対話しながら、食感を生かすことに専念して一品を仕上げます。



わが自慢の一品
5月中旬～6月中旬
・鴨と山菜たっぷり鍋
・そば豆腐揚げと旬の山菜揚げ物添え
・朝採り山菜のおひたし盛り合わせ
6月中旬
・月山竹炭火焼