

岩出山

カフェ  
るぽ(るぼ)

熱々ジューシーな丸ごとりんご!

『感覚ミュージアム』内にあるカフェ。アートな空間を眺め、ゆっくりと鑑賞の余韻にひたりながら、パスタやケーキなどが味わえる。

岩出山産のりんごを焼き上げ、アイスクリームをのせました。とろけるアイスとシナモンの香り、りんごの甘みが絶妙にマッチ。やさしい味わいです。



スタッフ 齋藤美恵子さん

「小さなカフェの焼きりんご」(480円)

◀丸ごと焼きりんごには、お好みでハチミツも。+350円で紅茶も付けられる。

- 住所 / 大崎市岩出山下川原町100(感覚ミュージアム内)
- 電話 / 0229-72-5588(感覚ミュージアム)
- 営業時間 / 10:30~16:00 ■休 / 月・火・水曜
- HP / <http://www.kankaku.org/>



1日5食限定!

鳴子温泉

河畔の宿  
紫雲峽(しうんきょう)

きのこ入りマーボー豆腐で体の中からホカホカ

自家製のそばなど、豊富なメニューが魅力の宿。食事のみの利用もOKなので、湯めぐりや観光の合間に、気軽に立ち寄ってみて。

自家製ラー油で和風にアレンジしたきのこ入りのマーボー豆腐。一度食べたらやみつきになる辛さですよ。



宿六 高橋久也さん

「きのこ入りマーボー豆腐(自家製ラー油付)」(800円)

◀ボリュームたっぷりの定食で、おなかも大満足!

- 住所 / 大崎市鳴子温泉字末沢1-8
- 電話 / 0229-83-3363
- 営業時間 / 11:00~14:00
- 休 / 不定休



隠れメニューを

食べ歩こう! 岩出山 鳴子温泉



創作割烹  
水月(すいげつ)

とろけるような味わいのゆば料理

岩出山の老舗割烹料理店。260余年たった今も水月オリジナルの味は健在。限定で「ひょうたん弁当」や「彩箱」など、見た目も美しい創作料理を提供している。

6代目 安倍 賢悦さん



細切りにした長イモと、とろりとしたショウガのあんがゆばと良く合います。口の中でとろけるような味わいを、ぜひご賞味ください。

「ゆばトロ丼」(850円)

▶ゆばもショウガあんもトロトロ!

- 住所 / 大崎市岩出山字上川原町18-2
- 電話 / 0229-72-0127
- 営業時間 / 11:00~14:00, 17:00~22:00
- 休 / 月曜(予約があれば営業) ※電話で事前にご確認の上、ご来店ください。



1日10食限定!

岩出山

民宿旅館  
二宮荘(にのみやそう)

米粉を使ったヘルシーランチ!

すぐそばの畑で、女将自ら育てた有機野菜を使った創作料理が自慢の旅館。日帰り入浴もやっているの、ランチとセットで楽しみたい。

女将 みやぎ食育  
コーディネーター  
地域活動栄養士  
二宮 澄江さん



小麦粉の代わりに米粉を使ったり、野菜と相性の良い豆乳を使ったり。とってもかわいくてヘルシーなランチは、特に女性におすすめですよ。

「米粉アラカルト」(800円)

▶米粉を使ったキッシュやライスコロケ、パンに、スープ、デザートがセット!



- 住所 / 大崎市鳴子温泉字馬場136
- 電話 / 0229-83-3778
- 営業時間 / ランチ12:00~14:00(日帰り入浴は10:00~15:00)
- 休 / 土曜ランチ休み ■HP / <http://ninomiyasou.com/>



鳴子温泉

岩出山 隠れメニュー参加店 ココにも注目!

- ドライブイン宝殿 「釜めし太郎」(880円) ☎0229-72-2355
- 日富見家 「大崎旬膳」(1,000円) ☎0229-72-0023

鳴子温泉隠れメニュー参加店 ココにも注目!

- 餅処 深瀬 「いちごのスムージー」(250円) ☎0229-83-2146
- 四季の宿 ますや 「フッ勝丼」(900円) ☎0229-83-2212