

夏至の頃、無病息災を感謝していただく

山菜おせち

やま茶屋



写真は昨年のものです

平安時代の貴族は春先、野に出て摘み草をして、
野草を体内に取り入れることで体調を整え、一年の健康を祈願しました。

やま茶屋では、お正月から半年を過ぎた夏至（6/21）の頃に

店主自ら採って来た山の幸で山菜おせちを作ります。

自然の恵みを体内に取り入れ残り半年余りを健康に過ごして頂くためです。

個性豊かな山菜が中心ですが、信州産の霜降牛や信州黄金シャモ、信州オレイン豚、

信州サーモン、佐久鯉、鮎などの貴重な地域の幸も使い

滋味豊かな味わいに仕上げています。この機会にぜひ一度ご賞味下さい。

「信州産霜降牛の山菜すき焼」も同時販売!!

「山菜すき焼き」は山菜が豊富な5月・6月のみ限定のすき焼きで、
ネマガリタケやヤマウド、ワラビなど牛すき焼と相性のいい山菜を厳選して
信州産霜降牛とのコラボレーションを楽しんで頂く絶品すき焼です。

山菜おせち（3～4人前）24,000円（税込）30セット限定!!

19.5 cm×19.5 cm×3段 昨年より一回り小さめです。

山菜牛すき（4人前）20,000円（税込）20セット限定!!

山菜各種と信州産霜降牛（600g）

19.5 cm×19.5 cm×2段

お届け日 6月19日（土）

ご予約締切日 6月10日（木）

ご予約はお早めに☎026-233-3900 全国発送承ります。