



炭火竹酒

1合 1,000円

2合 1,900円

館主手作りの竹筒に入れた日本酒を、囲炉裏でお燗してお召し上がりください。金紋会津を使用しております。

青竹の竹筒が何とも爽やか！
キンキンに冷やした日本酒は日本酒臭さがなく、苦手な方も飲みやすいと好評です。
辛口特別純米 天鷹 瑞穂の郷を使用しております。



凍結竹酒

180ml 1,000円

300ml 1,800円



岩魚の骨酒

1人前 2,600円

じっくりと焼き上げた岩魚の旨味が染み渡る一品！金紋会津を使用しております。

奥日光戦場ヶ原の天然水を使用して作られたご当地ビールです。麦芽がふんだんに使用され、麦の旨みと重厚感が強調されながらも、すっきりとした味わいです。



奥日光天然水仕込 日光いろは ビール

1本 800円



鳳凰美田 ゆず酒

グラス 700円

ソーダ割 800円

栃木を代表する銘柄「鳳凰美田」の吟醸酒をベースに使用。果肉や澱を取り除いていないため、ゆずの風味をまるごと味わえます。

栃木を代表する銘柄「鳳凰美田」の吟醸酒をベースに使用。栃木県産の高級梅「宮ノ梅」の上品な風味と、濃厚な果実感を味わえる一品です。



鳳凰美田 梅酒

グラス 700円

ソーダ割 800円



**完熟りんご
ジュース**
1本 500円

栃木県宇都宮市にある、荒巻りんご園のりんごジュースです。水、糖類、保存料等は一切加えず、完熟りんごをそのまま絞って作った100%のりんご果汁をお楽しみください。

栃木県の名産品、ゆずの果汁を贅沢に使用したサイダーです。天然由来のゆずの風味と炭酸の爽やかさがベストマッチ！



ゆずサイダー
1本 500円



生湯葉刺し
1人前 1,100円

日光名物、生湯葉の刺身です。ヘルシーなのにトロっとクリーミーな湯葉は女性に好評！お好みでわさびを付けて、醤油でお召し上がりください。

うなぎをふっくらと素焼きにしました。うなぎ本来の旨味をわさび醤油が引き立てます。



うなぎ白焼き
1人前 2,300円

※蒲焼にもできます。
※ご提供まで40分程度
お時間を頂戴します。



鹿肉たたき
1人前 1,800円

鹿肉の表面をあぶり、半解凍状態で薄切りにしました。臭みがなく、食べやすいと好評です。旨味たっぷりのしょうが醤油でお召し上がりください。



特選和牛

ミニステーキ

1人前 2,800円
※前日までにご注文
ください。

料理長が厳選したA4ランクの黒毛和牛のミニステーキです。陶板に載せ、お好みの加減までお焼きください。

ジビエと言えこれ！下処理をきちんとしておりますので、臭みがなく、程よい脂と強い旨味をお楽しみいただけます。コラーゲンたっぷりの、コクがあるスープをご堪能ください。



11～3月限定

熊鍋

1人前 3,000円
※2人前よりお受け
いたします。
※2日前までにご注文
ください。