



# 鴨鍋

# ご飯物

カモ鍋御膳

2,420円

- うどん半玉 ●ご飯
- 小鉢 ●お漬物 付き



# アマゴ釜飯

1,760円

# 釜飯

アユ釜飯 1,760円 山菜釜飯 1,540円

カモ釜飯 1,650円 イノシシ釜飯 1,980円

- 小鉢2つ ●お味噌汁 ●お漬物 付き

# 定食



# 山菜定食

1,760円



# カモ丼

880円

- お漬物 付き

ご飯 250円

一品



シカ刺し

880円

数量限定



カモタタキ

880円

刺身



カモトロ刺し

880円



カモロース

660円



山菜一品

660円

スズメの焼き鳥

770円

冷奴 440円

温泉湯豆腐 660円



アユ塩焼き

770円

アマゴ塩焼き 770円



※塩焼きは焼きたてをご提供させて頂く為、ご注文頂いてから少しお時間を頂きます。●表示価格は全て税込価格です。



# 鍋物

## カモ鍋

1人前

3,520円



1人前

## 南朝鍋

3,520円



1人前

## シカ鍋

3,520円



1人前

## シシ鍋

4,620円

冬季 数量限定

## 熊鍋

5,940円

※2人前より承ります。

### 鍋物追加 1人前

カモ肉 1,300円

シシ肉 2,400円

シカ肉 2,400円

うどん玉 250円

雑炊 550円





# 蕎麦

# 麵

カモうどん・そば

880円

きつねうどん・そば 770円

月見うどん・そば 770円

山菜うどん・そば 770円

# 鍋焼

# 温

鍋焼きうどん

1,100円



# 冷

冷やし きつねそば 770円

冷やし 山菜そば 770円

平日限定

カモラーメン 880円



# お飲み物

## 地酒

### やたがらす 北岡本店

やたがらす  
**八咫鳥 純米吟醸 (300ml)**

穏やかな吟醸香と、米の持ち味を生かした  
しっかりとした旨味を感じられる純米吟醸酒。 1,300円

やたがらす  
**八咫鳥 冷酒 (300ml)**

やさしい口当たりのすっきり旨口タイプのお酒です。 880円

やたがらす  
**八咫鳥 上撰本醸造 (一合)**

やや辛口でのみあきしない、すっきりとしたお酒です。  
冷や、燗お選びください。 770円

やたがらす  
**八咫鳥 大吟醸**

舌の上をなめらかにすべっていくような、まるやかな口当たり。口に含むとまず感じるのはお米由来の甘み。それがじわあっと旨みに変わる。それを包み込むのは、果実を想わせる、ふわあっと香るやさしい吟醸香。雑味の無い、クリアな味わいの大吟醸ならではの清々しい余韻にひたってください。お酒に詳しい人も、そうでない人にもご満足いただける逸品です。

(一合) 1,500円 (ボトル 720ml) 5,700円

やたがらす  
**八咫鳥 純米大吟醸 吉野千本桜**

酒米は兵庫県産山田錦を贅沢に使用。杜氏の伝統と革新の技術を駆使して醸した、最高級のお酒です。その味わいは、「一目千本」と謳われる、山肌いっぱい桜が咲き誇る吉野山の春の景色のように豪奢。純米大吟醸ならではの、果実を想わせる爽やかな香りがまずは鼻腔をくすぐる。その後には、重厚感のあるしっとりとした旨味が舌の上を広がり、ふくやかな余韻が残ります。

(一合) 1,800円 (ボトル 720ml) 6,900円

## アッサンブラージュ

アッサンブラージュとは、『ブレンド』を意味するフランス語で、ワイン造りの技法のひとつです。酸の効いた清酒をベースに、旬のお酒4種類を混和することで、“ワインのような清酒”になっております。純米をベースに純米吟醸・大吟醸純米大吟醸をブレンド。瓶詰後、貯蔵庫(室温15℃)にて45日間馴染ませ、味が慣れたタイミングで瓶燗し、氷温貯蔵(-3℃)しております。大吟醸の立香と口に含んだ時に感じる甘酸っぱいパイナップルの様なニュアンス、マンゴーの様なジューシーさと炒ったナッツの様な香ばしさ、すっきりと切れるフィニッシュですが、瑞々しい酸味と旨味が長く印象的に残ります。どんなお料理とも相性が良く、また日本酒が苦手な方にも大変飲みやすいお酒となっております。

(グラス) 750円 (ボトル 720ml) 2,700円

### 北村酒造

しょうじょう  
**猩々 生貯蔵酒 (300ml)**

880円

搾った原酒を低温で貯蔵した新酒のフレッシュな味わいをどうぞ。

しょうじょう  
**猩々 上撰 (一合)**

770円

上品で芳醇な味わい。喉越しで飲み飽きしないお酒です。  
冷や、燗お選びください。



●表示価格は全て税込価格です。

# お飲み物

## アルコール

生ビール	◆中	770円	◆小	550円	ハイボール	660円
瓶ビール	◆中	770円			レモンサワー	660円
焼酎	◆麦	二階堂 660円	◆芋	黒霧島 770円	ノンアルコールビール	440円

## 北岡本店 吉野物語シリーズ

アルコール度数9度

国産フルーツ・野菜にこだわり、自社工場で皮むき〜カッティングも手作業で行う手作り製法。それぞれの食感や味わいが生かされ、果肉、果汁がたくさん詰まった和リキュールです。

### 吉野物語 もも

とろけるような濃厚な甘みが特長の白桃をふんだんに使用。まるで完熟の桃をほおぼっているような芳醇な香りと味わい、なめらかな舌ざわりをお楽しみください。

### 吉野物語 キウイ

追熟を十分にさせた、食べごろキウイの果肉をあらごして、特徴のある酸味の、甘酸っぱいリキュールです。

### 吉野物語 うめ

地元奈良県・吉野名産の梅を使用。歳で漬け込み、すりつぶした果肉を加えました。梅ならではの爽やかな香りとまろやかな甘み、つぶし果肉のとろっとした口当たりをお楽しみいただけます。



各種 770円

## ソフトドリンク

コーラ	250円	烏龍茶	250円	オレンジジュース	250円
ラムネ	250円	コーヒー / アイス・ホット	350円		

## デザート

アイスクリーム / バニラ・抹茶 250円

入之岐温泉  
湯元山カサ湯

●表示価格は全て税込価格です。