



会津田島祇園会館

〒967-0004
 ・福島県南会津郡南会津町田島字大坪30-1
 ・TEL 0241-62-5557
 ・FAX 0241-62-5558
 ・aizutajima@gionkaikan.biz-web.jp
 ・営業時間: 展示コーナー 9時～16時30分
 レストランランチタイム 11時30分～14時
 ・休館日 12月～3月の火曜日、年末年始

■会津田島祇園会館展示コーナー

入館料: 大人500円、小中高生300円、団体(20名～)各100円割引、食事とセット割引有

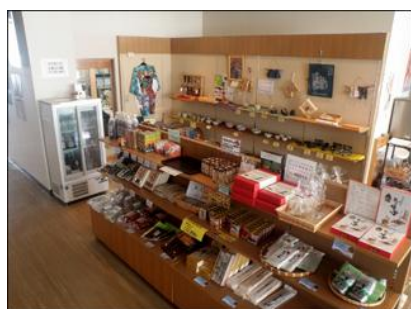
800余年の伝統を誇る「田島祇園祭」(国指定重要無形民俗文化財)は、毎年7月22日から3日間開催されます。その田島祇園祭を年間通して紹介する展示・資料館で、子供歌舞伎を演じる大屋台や、花嫁行列とも呼ばれる豪華絢爛な『七行器(ななほかい)行列』等の展示と、祭りを紹介する映像等がご覧頂けます。ご入館の際は、職員による生の解説が好評を得ています。見学の所要時間は15～30分程度となります。御食事とセットで、入館料が50%割引になります。



原寸大で再現した屋上で、ロボットによる子供歌舞伎を上演しています。



神社に供物を運ぶ七行器(ななほかい)行列の様子を、人形で再現展示しています。



地域の物産品を取り揃えた売店コーナー

■郷土料理レストランコーナー (レストランのみご利用の場合、入館料は不要)

併設のレストランコーナーでは、会津田島の食文化を体感をテーマに、伝統的な郷土料理と、米、味噌、醤油や野菜など地元産の素材を活用した料理を提供しております。季節の地元食材を生かした地域の家庭の味約20品が並ぶ『里山バイキング』と、郷土料理の「つゆじ・にしんの山椒漬け」が詰まった郷土料理膳『ぎおん』(1,350円)、さらに「棒鱈煮」が詰まった郷土料理膳『みなみやま』(1,750円)を、定番メニューとしてご用意しております。また、里山バイキングのみの『里山ランチ』(918円)や、バイキングの付かない山菜などのお膳も1,080円から御予算に合わせてご用意できます。



レストランコーナーは、通常60席、最大72席。イスとテーブルには、地場産材の南山杉を使っています。



手作りのバイキング料理が並ぶテーブル



郷土料理膳『ぎおん』の一例

(上) 古代米の田島産黒米をブレンドした御飯



(左) 地場産大豆を地元農家が加工した味噌を、味噌汁に使用。

会津田島の郷土料理



左 つゆじ つと豆腐が特徴的な、冠婚葬祭に欠かせない郷土料理。貝柱と煮干しのダシが効いた上品な味付。



中 にしんの山椒漬け 身欠きにしんをもどして醤油タレと山椒で漬け込んだ郷土の味。



右 棒たら煮 乾燥の本棒鱈をもどし、甘辛のタレで3日煮込んで調理する、手間暇かけて作る逸品。

御膳の例

お客様の御予算とご希望に合わせてご用意する御膳の一例です。



1,620円(税抜1,500円)の御膳例

上段左側より

- ・凍み豆腐のあんかけ
- ・にしんの山椒漬け
- ・まんじゅうの天ぷら
- ・フキの煮物
- ・つゆじ
- ・棒たら煮(小)
- ・漬物
- ・御飯
- ・味噌汁



1,404円(税抜1,300円)の御膳例

上段左側より

- ・きんぴらごぼう
- ・ニシンの山椒漬け
- ・お煮しめ
- ・フキの煮物
- ・つゆじ
- ・漬物
- ・御飯
- ・味噌汁

■会津田島祇園会館は、NPO法人はいつが指定管理者となり、管理運営にあたっております。

祇園会館レストランコーナー お食事メニュー

■ 郷土料理膳『ぎおん』1,350円

つゆじ、にしん山椒漬け、
里山バイキング、
田島産黒米入りご飯、
みそ汁(田島産あやこがね大豆味噌)

ぎおん(バイキングはイメージです)→



■ 郷土料理膳『みなみやま』1,750円

棒たら煮、つゆじ、にしん山椒漬け、里山バイキング、
田島産黒米入りご飯、みそ汁(田島産あやこがね大豆味噌)

■ 『里山ランチ』918円

里山バイキング、田島産黒米入りご飯、
みそ汁(田島産あやこがね大豆味噌)



バイキングコーナーのイメージです

◎里山バイキングは、季節の地元食材料理
や漬物など約20種類が食べ放題!

◎ご飯、みそ汁も、セルフサービスでお好きなだけどうぞ。

◎白飯もご用意しております。

◎お食事をご注文のお客様には、プラス108円で コーヒー、紅茶(ホット・アイス)、
ウーロン茶、黒豆ゼリーをサービスいたします。

■ 単品メニュー

つゆじ …………… 216円
にしん山椒漬け …… 324円
棒たら …………… 605円

■ デザート

黒豆ゼリー …………… 216円

田島の郷土料理

- ・つゆじ 今もなお田島の冠婚葬祭に欠かせない伝統的な料理で、こづゆに似ていますが「つと豆腐」を用いるのが特徴です。
- ・にしん山椒漬け 身欠きにしんを水で戻し山椒と一緒にタレに付けた料理です。
- ・棒たら 乾燥のたらを水に2~3日つけて戻し、甘辛く煮付けた料理です。

■ 営業時間 10時~16時 / お食事は11時30分~14時

祇園会館レストランコーナー お飲み物メニュー

■ 南会津の地酒 南会津には、国権、金紋会津、開當男山、花泉の4軒の造り酒屋があります。

飲みくらべセット(普通酒4銘柄) …… 400円
飲みくらべセット(おすすめ4銘柄) …… 800円
もっきり(国権、金紋会津、開當男山) …… 390円
徳利(冷・燗 / 国権、会津、男山) …… 770円
ワンカップ(国権、会津、男山にぎり) …… 390円

■ 国権酒造

にぎり酒『祇園祭』 …… 750円(グラス)
純米生貯蔵酒『てふ』 …… 1,080円(300mlボトル)

■ 会津酒造

生原酒『凜』 …… 840円(グラス)
生酒『あらばしり』 …… 1,080円(300mlボトル)

■ 開當男山酒造

開當男生『純米酒』 …… 680円(グラス)
純米生貯蔵酒 …… 980円(300mlボトル)
開當男山 粕取り焼酎『渡』(25度) …… 380円

■ 花泉酒造

本醸造『辛口』 …… 480円(グラス)
本醸造『純米酒』 …… 700円(グラス)

生ビール(ピルスナー) …… 380円
生ビール(中ジョッキ) …… 600円
瓶ビール(大瓶) …… 680円
レモンサワー、グレープフルーツサワー、ウーロンハイ …… 380円

ソフトドリンク …… 250円

南郷とまと100%、ふじりんご100%、みかん100%、コーラ、ウーロン茶
お子様用ミニジュース(ふじりんご100%、みかん100%) …… 120円
コーヒー、紅茶(ホット・アイス) …… 216円