

旬彩ごほうびフェア

花巻+北上+遠野+奥州+西和賀+金ヶ崎



2021.10.1fri - 31sun

秋の旬を愉しむランチ&ディナー

岩手県南の花巻市、北上市、遠野市、
奥州市、西和賀町、金ヶ崎町

この地域にはこだわりの食材をつくる生産者
そして、生産者の情熱と食材を知り尽くし
料理で伝える料理人がいます

食材が育った風土の中で
生産者、料理人とふれあい、料理を堪能する

自分や大切な人との“ごほうび”に
秋の“旬”をどうぞお楽しみください

ぜいたくな秋の味覚で至福のひとつ

ちょっと気軽に♪ごほうびに♪旬の味覚を堪能

贅沢ごほうびコース

2,500円～

- ①イル・クオーレ 3
- ②Badalone バダローネ 3
- ③レストラン ベルンドルフ 4
- ④せいぶ農産発焼肉 DINING ダイニング まるぎゅう 4
- ⑤ときよじせつ ONODERA おのでら 5
- ⑥Bistro Lien Fort ビストロ リアン フォール 5
- ⑦プチ・コレット 6
- ⑧和食 Dining ダイニング きたかみ川 6
- ⑨おのひづめ 7
- ⑩日本料理 旬菜 和田 7
- ⑪日本料理 新茶家 8
- ⑫レストラン エルミタージュ 8
- ⑬レストラン カトルセゾン 9
- ⑭縄文の谷 Kitchen かい 開 9
- ⑮侍屋敷 大松沢家 10

プチごほうびコース

1,000円～2,500円

- ⑯Legame dall' orto レガーム ダ オルト 10
- ⑰HAIKARA-YA ハイカラヤ 11
- ⑱きくすい 北上店 11
- ⑲四季乃味 枕流亭 ちんりゅうてい 12
- ⑳自然派ワインと料理のお店 ボンバル Bon Bar 12
- ㉑ビアレストラン アリーブ北上店 13
- ㉒道の駅遠野風の丘 とおのごはん 13
- ㉓お休み処 えさし藤原の郷 14
- ㉔きくすい 水沢本店 14
- ㉕湯夢プラザ ゆめ 西和賀十割そばの店 15
- ㉖レストハウスゆのさわ 15
- ㉗和洋食道 エクリュ Ecrú 16

心から癒される贅沢な時間

宿泊コース

- ㉘珠玉の湯 薬師堂温泉 16
- ㉙山人 -yamado- 17

感染防止対策を実施しています

- ・ 入口等に消毒液を設置しています
- ・ テーブルは他のグループと間隔を空けて座れるよう配置、またはパーティションを設置します
- ・ 従業員はマスク着用で接客します
- ・ 料理は1名分ずつ個々に提供、または従業員による取り分けを勧めます
- ・ 客が入れ替わるたびにテーブルを消毒します

お客様へのご協力のお願い

- ・ 来店時のマスクの着用をお願いします
- ・ 入口での手指の消毒の実施をお願いします
- ・ 発熱・咳など体調不良のときは、来店をご遠慮ください
- ・ お酌、グラスやおちょこの回し飲みは控えてください

岩手県が発信する
新型コロナ対策の
最新情報はこちら



県公式LINE

01  

イル・クオーレ

住 花巻市松園町1-4-1
 電 0198-24-9957
 営 ランチ 11:30～14:30
 ティナー 18:00～20:00
 休 月曜日(ティナー)、火曜日 定 12台

【要予約】

秋のまごころコース

¥4,000 (税込)



前菜5種盛り合わせ、パスタor
 スープ、本日の魚料理orほろほろ鳥
 のロースト、デザート2種盛り
 合わせ、ソフトドリンク
 花巻の食材をメインにした花巻パスタ
 やまごころデザートなど、毎週信頼
 する農家さんを訪ね、仕入れた新鮮
 な野菜をたっぷり使い、お客様が
 笑顔になれる様に、まごころ
 (クオーレ)を込めてお作り致します。



平石 剛さん

02  

バダローネ

Badalone

住 花巻市大通り1-5-12
 営 ランチ 11:00～(ラスト入店13:00)
 ティナー 17:00～(ラスト入店19:00)
 休 不定休 定 5台
 HP <http://badalone.jp/>  Badalone バダローネ
 @ badalone_

【前日18時までにHPからネット予約】

バダローネコース

(お飲み物・お席料・サービス料込)

2名 …………… ¥13,000 (税別)

3～4名 …………… ¥12,500 (税別)

5～6名 …………… ¥12,000 (税別)

※1名様のご予約は承っておりません。2～6名様で、
 人数によってお値段が変わります。
 ※ノンアルコールの方は1,000円引き。



夫がシェフ・妻がソムリエ&
 サケディプロマの夫婦で営む
 “1組限定レストラン”です。
 お客様のご要望と、岩手・花巻
 の素晴らしい生産者さんにお
 任せしているその日最高の
 食材から作るオーダーメイド
 のコース料理とお飲み物を
 一緒に楽しめるコースです。



清水 正康さん 清水 弥江さん

03



レストラン ベルンドルフ

〒花巻市大迫町大迫10-16-1
 ☎0198-48-2155
 🕒ランチ 11:00～15:00(L.O14:30)
 🕒ディナー 17:00～20:00(L.O19:00)
 🗓️火曜日 📍26台
 🌐http://www.edel-support.com/

プラチナポーク 小田越えコース

¥2,500(税込)



高橋 憲司さん

大迫の産直アマタ直送の新鮮な野菜や地元大迫の食材をふんだんに使ったメニュー内容となっております。また、デザートにはエーデルワインのナイヤガラを使用したケーキをご用意しております。フェアを通して大迫の食材の魅力を伝えることができれば嬉しいです。

04



せいぶ農産発焼肉DINING まるぎゅう

〒北上市北鬼柳23-69-1 ☎0197-62-3077
 🕒ランチ 11:00～14:30(L.O14:00)
 🕒ディナー 17:00～22:00(L.O21:30)
 🗓️月曜日(祝日の場合火曜日) 📍25台
 🌐https://www.seibu-marugyu.com
 📍せいぶ農産発 焼肉ダイニングまるぎゅう
 📱seibu.marugyu

牛づくし焼肉御膳

¥2,500(税込)



浅野 良太さん

カルビ、モモ、牛タン、白ホルモンの4種の牛肉、ライス、味噌汁、キムチ、ナムル、サンチュ自社産の特別栽培米(銀河のしずく)と味噌(ササニシキ、リュウホウを使用)、4種の牛肉を使用した豪華なランチです。牛肉はもとよりごはん味噌汁を味わっていただきたいと思います。

05



ときよじせつ ONODERA (おのでら)

住 北上市本通り1-8-28
 営 18:00~21:00
 休 日曜日 祝2台
 HP <http://www.ariv.co.jp/tokiyojisetsu.php>
 ① ときよじせつonodera
 ② ①sinyaonodera ②tokiyojisetsu

【要予約】 旬彩ごほうびコース

※仕入れにより内容が一部変更になる場合があります。 ¥7,000 (税込)



小野寺 伸也さん

前菜数種類、お肉料理数種類、ご飯物、デザートのご計8品。岩手県南の季節の食材をふんだんに使った8皿のコース。長年おつきあいしている信頼する農家さんの美味しい食材を、あまり手を加えず素材そのものの味が分かるようにシンプルな調理法でご提供します。季節の移り変わりを感じていただけたら嬉しいです。

06



ビストロ リアン フォール Bistro Lien Fort

住 北上市青柳町1-2-24 電 0197-72-5222
 営 ランチ 11:30~14:00(L.O13:30)
 デイナー17:30~22:00(L.O21:30)
 ※ディナーは予約のみ
 休 月曜日、日曜日(ディナー)、不定休 駐 車のみ9台
 ① Bistro Lien Fort
 ② bistrolienfort

【前日までに要予約】 旬彩スペシャル Courage^{クハージュ} (勇気、がんばれ!)

※旬の食材を使用するため、写真と異なる場合があります。 ¥6,600 (税込)



石田 啓明さん

冷前菜、温前菜2皿、季節のスープ、自家製パン、魚料理、お口直し、選べる肉料理、デザート、コーヒーorソフトドリンク。食材は産直や地元北上の農家さん、大船渡の漁師さんから直接仕入れたこだわりの逸品。季節の移ろいと旬を感じるお料理で素敵な時間をお過ごしください。

07



プチ・コレット

住 北上市黒沢尻3-1-37
 電 0197-64-3958
 営 11:00～21:00(L.O20:00)
 ※準備中の場合あり
 休 月曜日(祝日の場合は営業し、翌日休業)
 月1,2回不定休あり 定 18台
 〒 プチコレット
 ④ petty_colette1030



味覚の散歩コース

¥3,850(税込)



高橋 伸明さん

オードブル、スープ、お肉料理、
 ライスまたはパン、サラダ、デザート、
 ドリンク

魚介類は三陸産、野菜は産直や農家
 から仕入れ、それぞれの美味しさを
 活かしたコース料理をご提供
 いたします。秋はホタテ貝のプロ
 バンス、デザートには洋ナシのコン
 ポートが特に喜ばれています。

08



和食Dining きたかみ川

住 北上市諏訪町2-1-5
 電 0197-62-8805
 営 ランチ 11:00～14:00
 デイナー 17:00～21:30
 休 毎月第3日曜日 定 70台
 HP <https://www.kitakamigawa.com/>



姫御膳

¥3,000(税込)



鎌田 康広さん

小鉢、二段ベット盛り(焼物、
 天ぷら、煮物、お新香)、刺身、
 自然卵茶碗蒸し、サラダ、ミニ
 鰻丼、二子芋汁、デザート、
 コーヒー

県内地場産品をできるだけ
 使い、たくさんの食材を味わって
 いただきたいと思っております。

09 LUNCH DINNER

おのひづめ

住 遠野市新穀町2-1
 電 0198-66-3443
 時 ランチ 12:00～14:00
 デイナー 18:00～21:00
 休 日曜日

秋の味覚6品コース

¥2,500 (税込)



菅田 幹郎さん

その時の旬の食材を使った全6品のコース仕立て。前菜、スープ、魚料理、パスタ、肉料理、デザートいわゆる秋の食材を贅沢に使ったコース料理です。遠野の湧水を汲み、遠野ならではの牛乳、野菜、遠野の山が育んだ旬の食材を組み合わせ、コース料理を作りました。

10 LUNCH DINNER

日本料理 旬菜 和田

住 遠野市新穀町2-12
 電 0198-62-0266
 時 ランチ 11:30～13:30 (入店)
 デイナー 17:30～20:00 (入店)
 休 日曜日 2台

三陸海の幸と 県産山の恵特別会席

¥6,000 (税別) ¥8,000 (税別) ¥10,000 (税別)



和田 大地さん

県産松茸やきのこ山菜と三陸産魚介類をメインに組み立てた会席。秋が旬の三陸産のお魚や県産の松茸をメインに組み立てた、ごほうび感溢れる特別な会席となっております。フェアへの参加を通じて、遠野市へ足を運んでいただくきっかけをつくることができればと思います。

11



日本料理 新茶家 (しんちや)

住 奥州市江刺中町4-1
 ☎ 0197-35-2025
 🕒 ランチ 11:30~14:30
 デイナー 17:30~21:00
 📅 不定休 📺 20台
 🌐 <http://shinchaya.info/>
 📱 日本料理 新茶家 @nihonryori_shinchaya

**【2日前までに要予約】
旬彩特別懐席**

¥5,500 (税別) ¥8,500 (税別) ¥10,000 (税別)

※サービス料10%別



和賀 靖公さん

8~12品で構成される時節を堪能できるコース料理。すべてのコースでお食事を鰻ごはんまたは季節のごはんより選択可能(予約時に申込み)。

それぞれ県産のお肉やこだわりの生産者さんからいただいたお野菜、直送の鮮魚を大切に料理します。庭園を望みながら日本の美を感じていただければ幸いです。

12



レストラン エルミタージュ

住 奥州市水沢佐倉河前田17-2
 ☎ 0197-24-7284
 🕒 ランチ 11:30~14:30 (LO 13:30)
 デイナー 17:30~21:00 (LO 19:00)
 ※ディナーは要予約
 📅 月曜日、不定休 📺 12台
 🌐 <http://ermitage1983.urdr.weblife.me/index.html>
 📱 Restaurant Ermitage @ermitage1983

**【前日までに要予約】
旬彩ご褒美コース**

¥5,500 (税込)



湯村 恵さん

湯村 千尋さん

季節の前菜盛り合わせ、季節のスープ、三陸産ホタテとオマールエビのポワレ、牛ヒレ肉のグラティネ、季節のデザート

岩手県産を中心とした旬の食材を使ったコース料理をご用意いたしました。当店のコンセプトである「手の届く非日常」をお楽しみください。

13 LUNCH

レストラン カトルセゾン

〒奥州市水沢佐倉河後田29 ☎0197-25-8811
 ☎11:30～15:00(L.014:00)
 休 月曜日 定 300台
 HP <https://www.plazain.jp/>
 プラザイン水沢

①カトルセゾン贅沢ごほうび
コース ¥2,500(税込)

②プチごほうびコース
¥1,870(税込)



写真はプチごほうびコースです



石田 学さん

①の贅沢ご褒美コースは前菜3種盛り合わせ、本日のスープ、ミニサラダ、奥州牛入りハンバーグ～3種の岩手のキノコ達のソース、御飯(江刺金札米)又はパン、奥州リンゴのケーキ「ガトーインビジブル」、ドリンクバー
 もっとお手軽に楽しみたい方には、ケーキセットなしの②プチごほうびコースもご用意しています。

14 LUNCH DINNER

縄文の谷 Kitchen かい

〒和賀郡西和賀町本屋敷48-190-6
 ☎090-8786-1990
 ☎ランチ 11:30～15:30
 デイナー 18:00～
 休 木曜日 定 5台 縄文の谷 Kitchen かい

【要予約】 ※仕入れにより内容が一部変更になる場合があります

おまかせランチ・ディナー
(旬彩ごほうび)

ランチ ¥2,750(税込)、ディナー ¥5,500～(税込)



鈴木 智之さん

前菜、メイン、手作りパン、お食事、スープ、デザート、コーヒー付。その時季の山野の美味しい食材を使ってサプライズのある料理を提供します。秋は天然きのこも登場!ぜひご来店いただき、どんな料理が登場するのか分からないワクワク感をお楽しみください。

15



侍屋敷 大松沢家

- 📍 胆沢郡金ヶ崎町西根達小路2番地2
- ☎ 080-5552-2071
- 🕒 喫茶 10:00~15:00
- 🕒 ランチ 11:30~13:30
- 🕒 ティナー ~0:00(要予約)
- 📅 月曜日(祝日の場合は火曜日) 10台
- 📍 侍屋敷大松沢家

【2日前までに要予約】
旬彩ごほうび御膳 ¥2,500(税込)



高杉 郁也さん

岩手で飼育された鴨肉をじっくり煮込んだ濃厚旨汁に焼き鴨を添えました。蕎麦は玄米を使用して地元製麺所でこねております。侍屋敷でちょっと贅沢な夕食事を提供したいと思っています。家族やカップルで誕生日などの記念日にお楽しみください。

16



レガーム ダ オルト

Legame dall' orto

- 📍 花巻市吹張町12-5
- ☎ 0198-29-4569
- 🕒 ランチ 11:30~14:00(L.O13:30)
- 🕒 ティナー 17:30~21:00(L.O20:30)
- 📅 日曜日、月曜日(ランチ)、不定休 駐有り
- 📍 Legame dall' orto
- 📍 legameitarian

旬彩ご褒美ランチ
 ※お席の予約が必要となります
 ¥2,300(税込)



太田 史弥さん

前菜盛り合わせ、スープ、-half パスタ2種、ドルチェ、ドリンク
 前菜の盛り合わせは地元花巻の農家さんのお野菜、パスタは-half のものを2種ご用意いたします。無農薬野菜や手打ちパスタなどを盛り込んだちよっぴり贅沢で体にやさしいイタリアンランチコースとなっております。

17 **LUNCH** **DINNER**

HAIKARA-YA

(ハイカラヤ)

住 花巻市諏訪町二丁目1-14
 電 0198-23-6919
 営 ランチ 11:30~14:30
 カフェ 14:30~17:00(食事提供なし)
 ディナー 17:00~21:00(日・祝 20:00)
 休 毎週火曜日・第1・第3水曜日 定 12台
 HP <https://haikara-ya.com/>
 F ハイカラヤ @ haikaraya_1999



白金豚と秋の味覚のポロネーズ
 ¥1,980(税込)



島山 明彦さん

ポロネーズ、サラダ、スープ、ハイカラプリン、ドリンク
 花巻の名産「白金豚」と岩手県南地域の野菜を使用したメニューをご用意しました。当店いちばん人気のデザート「ハイカラプリン」も花巻産のたまごを使用しております。

18 **LUNCH** **DINNER**

きくすい北上店

住 北上市柳原町5-12-30
 電 0197-62-0022
 営 ランチ 11:30~15:00(L.O14:00)
 ディナー 17:00~21:00(L.O20:00)
 休 火曜日 定 40台
 HP <https://www.plazainn.jp/restaurant/kikusui-kitakami/>
 F ブラザイン水沢



秋の旬彩ごほうび膳
 ¥2,000(税別)



佐藤 辰範さん

地元の美味しい豚肉の白ゆりポークや北上市内で採れた十文字米を使用し、旬を迎えた美味しい地元の野菜を産直あぜみちさん等から仕入れ、野菜をふんだんに使った御膳となっております。季節を感じ、地元の食材の美味しさを再発見してみてください。

19



ちんりゅうてい
四季乃味 枕流亭

住 北上市川岸3-15-20
 ☎ 0197-63-3033
 🕒 ランチ 11:30～14:00
 デイナー 17:00～20:30
 休 毎月第1火曜日、毎週水曜日 📍30台
 🌐 <https://chinryutei.jp/>



旬彩ごほうびメンチカツ御膳

¥2,000 (税込)



岡島 親吾さん

きたかみ牛と岩手四元豚の合挽肉を使用したメンチカツ、デミグラスソース添え、千寿ファームさんのレタスを使ったサラダ、銀河のしずくを使ったごはん。
 きたかみ牛と岩手四元豚の合挽肉を使用したメンチカツにデミグラスソース添えております。濃厚な味わいを楽しんでいただける御膳となっております。

20



自然派ワインと料理のお店
 ボンバル
Bon Bar

住 北上市諏訪町2-1-27 アンプロビル2F
 ☎ 0197-72-7744 🕒 18:00～24:00
 休 日曜日 📍40台
 🌐 <http://bon-bar.com/>
 📍 [http://bon-bar.com/](#)
 📱 [http://bon-bar.com/](#)



**北上市産無農薬焼野菜と
 真生牛のロースト**

¥1,600 (税込)



鈴木 忍さん

北上市真生畜産から仕入れたこだわりの牛肉をローストし、にんじん、かぶ、大根、オクラ、万願寺とうがらしなどの季節のお野菜を焼いて添えた、ワインともよく合う一品となっております。

21



ビアレストラン アリーブ北上店

住 北上市大通り1-3-27入山北ビル1F
 ☎ 0197-61-0484
 時短営業の場合
 月～土 17:00～L.023:30(L.023:00)
 通常
 月～木 17:00～L.023:30(L.023:00)
 金・土 17:00～L.024:30(L.024:00)
 休 日曜日 13:5～8時
 HP <http://www.ariv.co.jp/arivkitakami.php>
 ① ビアレストランアリーブ北上店
 ② ariv_kitakami

白ゆりポークのローストポークと
地元野菜のロースト ¥1,500(税込)



低温でじっくりローストした北上市産の白ゆりポークに地元農家さんの秋の旬の野菜をあわせて一品です。5種のクラフトビールも常時ご用意しております！



小野寺 哲也さん

22



道の駅遠野風の丘 とおのごはん

住 遠野市綾織町新里8地割2番地1
 ☎ 0198-62-0888
 営 10:30～16:00
 休 無休 ① 有り
 HP <http://kazenooka.tonofurusato.jp/>
 ① 遠野風の丘
 ② tono.kazenooka

遠野亜麻豚と秋野菜の
せいろ蒸し定食

¥1,080(税込)



遠野亜麻豚と秋野菜を5～6種使ったせいろ蒸しです。飼料にこだわって育てられた亜麻豚は、柔らかで脂身がとても美味しいお肉です。野菜は旬なものをたくさん入れた、食欲の秋におすすめの定食です。季節を感じ、地元の食材の美味しさを再発見してみてください。



村上 源さん

23 LUNCH

お休み処 えさし藤原の郷

住 奥州市江刺岩谷堂字小名丸86-1
 電 0197-35-7790
 営 時短営業中 11:00～15:30(L.O15:00)
 ※通常時 食事 10:30～16:00(L.O15:30)
 喫茶(平日) 10:00～16:00(L.O15:30)
 (休日) 9:00～17:00(L.O16:30)

休 なし 定 600台
 HP <https://www.fujiwaranosato.com/resthouse/>
 歴 史公園えさし藤原の郷
 ② esashi_heian

江刺の秋・染卵(らんらん)御膳

¥1,380(税込)



千葉 寿行さん

いわい鶏と秋野菜の蒸し(さつまいも・きのこ・かぼちゃ)、江刺名物の「卵めん」ラーメン風、江刺金札米八木澤みその中華風おにぎり、里イモのみぞれあんかけ(小鉢)、弁慶のほろほろ漬け、江刺りんごゼリーのマンゴーソース掛け「卵めん」は冷やして食べることが多いですが、今回は温かいラーメン風に仕上げております。平安時代風の店内でお楽しみください。

24 LUNCH DINNER

きくすい水沢本店

住 奥州市水沢佐倉河後田29
 電 0197-47-5621
 営 ランチ 11:30～15:00(L.O14:00)
 デイナー 17:00～21:00(L.O20:00)
 休 水曜日 定 300台
 HP <https://www.plazainn.jp/>
 ① プラザイン水沢



奥州旬彩膳～秋～

¥2,200(税別)



青山 義喜さん

奥州市が誇るブランド牛の前沢牛(前沢)と奥州市の豊かな自然で育てられたブランド豚の地養豚(胆沢)を、豆乳スープ、醤油スープ、昆布だし、塩昆布だしの4種のスープの中からお好みの2種を選んでいたき、奥州市で採れた秋野菜とて奥州の秋を堪能できるお膳となっております。御飯は江刺金札米を使用しています。

25 LUNCH

湯夢プラザ 西和賀十割そばの店

〒和賀郡西和賀町川尻40-73-11
☎0197-82-2214
🕒11:00～16:30 (L.O16:00)
🚫無休 🚪10台
🌐<https://www.nishiwaga.biz/>

南部かしわせいろう

¥1,200(税込)



千田 賢司さん

西和賀町のブランド地鶏南かしわの旨みと香りを引き出す為に直火で丁寧に炙り、それを特製ダレで、地鶏特有の歯ごたえを残すようにサッと炊きました。西和賀そばと南部かしわの旨みと香りのハーモニーをお楽しみください。

26 LUNCH

レストハウス ゆのさわ

〒和賀郡西和賀町湯之沢35地割210
☎0197-82-2900
🕒11:00～15:00 (L.O14:30)
🚫無休 🚪30台
🌐<https://www.nishiwaga.biz/>

ゆのさわ特製ロースかつ定食
(ドリンクバー付)

¥1,500(税込)



真田 修さん

岩手県産豚ロース肉を使ったかつ定食です。料理長自慢の2種類の自家製ソースをご用意しました。小鉢に使用するのは地元の豆腐屋源助のこだわり豆腐と西和賀産の旬のきのこを使用します。季節を感じ、地元の食材の美味しさを再発見してみてください。

27



和洋食道 E cru

エクリュ

住 胆沢郡金ヶ崎町西根六軒2
 ☎ 0197-34-3008
 ☎ ランチ 11:30～14:00 (L.O.14:00)
 カフェ 14:00～15:00 (L.O.14:30)
 ティナー 18:00～21:00 (L.O.20:30)
 休 火曜 駐 7台

手作りハムのねぎたっぷり丼と
 肉厚しいたけ天と二子さといもの
 芋の子汁定食

¥1,100(税込)



伊藤 憲一さん

手作りハムのねぎたっぷり丼、芋の子汁、
 サラダ、漬物、小鉢
 北上黒岩産の豚肉で作った手作りハム、
 高橋悦郎さんのひとめぼれ。そこに自家
 栽培ねぎと、ごま油を効かせた香ばしい
 タレをたっぷりかけたどんぶりは絶品
 です。そして、金ヶ崎町内の鈴木英朗
 さんの肉厚のみずみずしいしいたけの
 天ぷらとねっとりとした二子さといもの
 芋の子汁で秋の味覚を感じてください。

贅沢ごほうびコース／プチごほうびコース／宿泊コース

28

珠玉の湯 薬師堂温泉

住 奥州市水沢佐倉河薬師堂27
 ☎ 0197-23-4126
 ☎ チェックイン 15:00～ チェックアウト10:00
 休 無休 ※第三火曜は15:00から営業 駐 100台
 HP <http://www.yakushido-spa.jp/>
 珠玉の湯 薬師堂温泉
 Yakushido.spa

前沢牛すき焼き御膳付き
 1泊2食プラン

¥12,100(税込)



佐藤 恵路さん

きのこの小鉢、前菜、刺身のお造り、
 前沢牛すき焼、酢の物、茶わん蒸し、
 漬物、ご飯、芋の子汁、季節のデザート
 お米作りの盛んな奥州市です。良質
 な稲わら、干し草、穀類を食み、時間
 をかけて育った前沢牛、丁寧に育て
 た里芋をご賞味下さい。また、当館の
 自慢は広い湯船です。身体を存分に
 伸ばしゆっくりと温泉時間をお楽
 し下さい。

29

山人 -yamado-

住 和賀郡西和賀町湯川52-71-10
 電 0197-82-2222
 営 チェックイン 15:00～ チェックアウト 11:00
 休 不定休 駐 20台
 HP <https://yamado.co.jp>
 岩手県湯川温泉 山人yamado
 @yamado.official



南部かしわ銀雪コース付き1泊2食プラン

¥32,000～(税別)



柴田 繁さん

ヘルシーで食感豊かな南部かしわ銀雪の魅力余す所なく堪能していただけるコースをご用意しました。全室が100%源泉かけ流し半露天風呂付き。隠れ家のような「私的空間」で、心から癒される贅沢な時間をお過ごし下さい。

旬彩⁺ ごほうび⁺ フェア

を、もっと知ろう。

公式HP

参加店舗のメニューや、地域ごとの店舗紹介を見る際に便利。



検索はこちらから

南いわて 旬彩ごほうび 検索



Facebook

花巻・北上・遠野・奥州
西和賀・金ケ崎
「旬彩ごほうびフェア」



Instagram

フェア参加店舗の雰囲気や料理を、臨場感たっぷりにお届け。



SHUNSAIGOHOUBI

花巻市



北上市



奥州市



西和賀町



金ヶ崎町



遠野市



Access Information

花巻市、北上市、遠野市、奥州市、西和賀町、金ケ崎町

鉄道

※最速での到達時間です。

東京駅 (はやぶさ利用)	盛岡駅	(約1時間51分)	新函館 北斗駅
	新花巻駅	(約2時間25分)	
	北上駅	(約2時間33分)	
	水沢江刺駅	(約2時間42分)	
	一関駅	(約2時間51分)	
金ケ崎	東北本線(9分)		
ほっとゆだ	北上線(46分)		北上
花巻	東北本線(11分)		
花巻	釜石線(7分)		新花巻
遠野	釜石線(45分)		

飛行機

※いわて花巻空港～花巻空港駅 (バスで7分)

札幌	札幌(新千歳)空港～いわて花巻空港(55分)	いわて 花巻空港
名古屋	名古屋(小牧)空港～いわて花巻空港(1時間10分)	
大阪	大阪(伊丹)空港～いわて花巻空港(1時間25分)	
福岡	福岡空港～いわて花巻空港(1時間55分)	

自動車

川口JCT(埼玉県) 約14.2km (約28分)	仙台富城IC(宮城県) 約6.0km (約12分)	花巻南IC(花巻市)	花巻JCT～遠野IC経由で (約45分)	遠野市
		北上金ケ崎IC (北上市、金ケ崎町)	北上JCT～湯田IC経由で (約40分)	西和賀町
		水沢IC(奥州市)		
		平泉前沢IC(平泉町)		
		一関IC(一関市)		



お問合せ先

岩手県南広域振興局経営企画部産業振興室
観光商業・食産業課 観光・食産業グループ

TEL.0197-22-2843