

郷土料理

地産地消の精神

岡山の素材の美味しさを活かした

郷土に伝わる味を今に残す料理の数々。



桃太郎地鶏焼料理

地鶏の炊き込み御飯セイロ、地鶏の焼肉、地鶏のタタキ、香の物、地鶏の茶碗蒸、地鶏の前菜、地鶏のなんばんそば、地鶏の煮物小鉢



祭りずし

祭りずし、茶そば、お造り（甘エビ・イカ）、お吸物



たこ・鯛しゃぶしゃぶ

たこ・鯛しゃぶしゃぶ、豚肉の陶板焼き（岡山産ピーチポーク）、祭りずし、茶そば、茶碗蒸、旬のフルーツ、お吸物

