



岡山・美作路



味紀行



旅のレストラン 西の屋 グループ

春夏秋冬
岡山を遊ぶ・味わう・体験する

西の屋は 美作路に4店舗

山陽道 山陽ICと
中国道 美作ICを
南北を結ぶ沿線に
西の屋は4店舗ございます。



西の屋 菊ヶ峠店

Tel. 086-958-2131

〒701-2434
岡山県赤磐市仁堀東 1077
Tel. 086-958-2131 Fax. 086-958-2146

■お食事収容人数 1250名

- お座敷 100名 (50・30・20名)
- 椅子席 800名 (350・200・150・100名)
- お座敷・椅子席兼用スペース 350名
- 大宴会場 お座敷テーブル席にて
350名まで可能
- 小部屋 3部屋
- 大型駐車場完備 (無料)
専用大型車 30台、一般車 100台



付帯施設 グラウンドゴルフ場、あいぞめ体験、明光窯、鬼団子製造直売、おみやげセンター、立ち食いうどん
●国道484号線沿い ●中国道 美作ICから約30分 ●山陽道 山陽ICから約25分 ●和気ICから約25分

西の屋 美作店

Tel. 0868-72-2200

〒707-0004
岡山県美作市入田 145-1
Tel. 0868-72-2200 Fax. 0868-72-6133

■お食事収容人数 1000名

- お座敷 400名 (150・100・50・30・20名)
- 椅子席 600名 (200・200・100・100名)
- 大宴会場 100名まで可能
- 小部屋 5部屋
- 大型駐車場完備 (無料)
専用大型車 30台、一般車 100台



施設案内 本館木造3階建 500名収容、別館洋風4階建 500名収容、本館地下日本庭園
●国道179号線沿い ●中国道 美作ICから約3分 ●山陽道 山陽ICから約50分 ●湯郷温泉より約2分

西の屋 赤坂店

Tel. 086-957-4555

〒701-2215
岡山県赤磐市西軽部 1116-2
Tel. 086-957-4555 Fax. 086-957-4520

■お食事収容人数 440名

- お座敷 270名 (120・80・70名)
- 椅子席 170名 (100・70名)
- 大宴会場 120名まで可能
- 小部屋 4部屋
- 大型駐車場完備 (無料)
専用大型車 30台、一般車 100台



付帯施設 パンの館
●県道27号線沿い ●山陽道 山陽ICから約10分

西の屋 湯郷店

Tel. 0868-74-3103

〒701-2601
岡山県美作市尾谷 2449-1
Tel. 0868-74-3103 Fax. 0868-74-3105

■お食事収容人数 580名

- お座敷 250名 (100・100・50名)
- 椅子席 330名 (200・90・40名)
- 大宴会場 80名まで可能
- 小部屋 5部屋
- 大型駐車場完備 (無料)
専用大型車 30台、一般車 100台



付帯施設 西の湯温泉、足湯入浴、漬物の館、立ち食いうどん
●国道374号線沿い ●中国道 美作ICから約15分 ●山陽道 和気ICから約35分

旅のレストラン 西の屋 グループ

旅 にのしや

検索

<http://www.nishinoya.co.jp/>

西の屋菊ヶ峠店隣接
体験型観光農園
西山ファーム

菊ヶ峠店隣接
果物どころ岡山の味を満喫!

Tel 086-958-2553



西の屋菊ヶ峠店施設内

備前焼販売・体験

明光窯

Tel 086-958-2603



御弁当

旅のおともに西の屋ならではの手作り御弁当を。
(全ての御弁当にお茶が付きます)

岡山の
新鮮な旬素材を活かし、
旅を彩る。

BT-001

祭り寿司弁当 通年

岡山名物「祭り寿司」。
瀬戸内のおいしい「ママカリ」など海の幸、
山の幸がぎっしり詰まった人気No.1の御弁当です。
御弁当の箱は切りはずしてお面になります。

一番人気



BT-002

岡山味めぐり旨いもん弁当 通年

岡山産の旨いものにこだわった御弁当です。

【こだわりのお品書き】

美作牛すき焼きやわらか煮、足守の椎茸炊き合わせ、備前朝日米、
日生産エビにぎり、下津井のイイダコと焼シャケ、蒜山そば、
作州黒大豆煮、吉備団子とフルーツ。

BT-003

祭り寿司幕の内

岡山の山海の恵みをのせた郷土料理「祭り寿司」を
幕の内弁当に仕立て、華やぎのある御弁当に。



BT-004

栗おこわ幕の内

季節感あふれる栗おこわごはん。瀬戸内の海産物と
上品な味付けの田舎風炊き合わせを
お楽しみください。



BT-005

巻寿司幕の内

切り口も楽しい貝だくさんの
巻寿司を中心に、岡山の山海の特産が
にぎやかな御弁当です。



BT-006

旬彩二色弁当

旬の素材を豊富に盛り込みました。
二色のごはんはボリューム満点です。
見た目も鮮やかな旬ならではの味を
お楽しみください。

春



BT-007

手作りこだわりタコめし弁当

下津井産のタコと言えば
食通もうなずく
岡山の名物です。
旨味たっぷり
タコめしに舌鼓！

夏



BT-008

松茸二段弁当

香り豊かな松茸ごはんとうまの味覚を
二段の御弁当に。
行楽の秋に是非お召し上がりください。

秋



BT-009

カニ二段弁当

冬の味覚「カニ」をふんだんに使った
カニ寿司をお楽しみください。
豪華な二段重ねでボリューム満点。

冬



【お弁当配達範囲】

- 中国道・勝央SA・津山IC出入口。
- 山陽道瀬戸PA・吉備SA。
- 付近観光地等(半径10km程度範囲内)配達可能です。その度御相談下さい。

*店舗・季節等により盛付・器等が多少異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。

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。

地産地消



KD-001 四季彩

- 地酒 ●前菜 ●二段セイロ蒸し 〈一の段〉四季の野菜 〈二の段〉岡山地鶏、岡山産ピーチポーク
- 天ぷら(下津井鯛、作州地鶏、下津井タコ、山菜) ●焼き物(瀬戸内名産ママカリの味醂干し)
- お造り(鱈のたたき) ●にぎり寿司 ●茶碗蒸し ●季節のフルーツ ●お吸物 ●香の物

KD-003 作州黒豆膳



- 作州黒豆おこわ
- お造り
- ・マグロ
- ・甘エビ
- ・イカ
- 和牛しゃぶしゃぶ
- 茶碗蒸し
- お吸物
- 香の物

KD-004 岡山^{うま}旨いもん膳



- 祭り寿司
- 鯛、タコしゃぶしゃぶ
- 茶碗蒸し
- お吸物
- 季節のフルーツ
- 香の物

岡山「祭り寿司」食べ比べあれえ！

「祭り寿司」は新鮮な海の幸、山の幸を贅沢に使い、「すし一升、金一両」と形容されるほど豪華な岡山を代表する郷土料理です。

ピーチポークとは？

“純岡山人育ち”のポークを特産の桃(ピーチ)で表したスペシャルブランド。やわらかく、美味しいと評判！ぜひご賞味下さい！



KD-002 瀬戸内しゃぶしゃぶ^{さん まい}三昧

- 前菜 ●ミニ祭り寿司 ●鯛、タコしゃぶしゃぶ
- 豚肉の鉄板焼(岡山産ピーチポーク) ●茶碗蒸し
- 西の屋特製よもぎうどん ●季節のフルーツ ●お吸物 ●香の物

KD-005 岡山祭り寿司



- 祭り寿司
- 茶碗蒸し
- 西の屋特製よもぎうどん
- お吸物
- 香の物

KD-006 合掌重ね



- 山菜おこわ
- 合掌上段
- ・お造り(イカ、甘エビ)
- ・ニシン昆布巻
- ・出し巻きたまご
- ・かまぼこ
- ・作州黒豆煮
- 合掌下段
- 西の屋特製よもぎうどん
- お吸物
- 香の物

季節料理

山海の幸に恵まれ、果物処としても有名な岡山県。
四季折々に楽しむ味覚が満載です。

心を彩る岡山の味

春

うらかな春のお料理を
心なごむ方々と・・・。



SP-001 らんまん華絵巻

- 地酒 ●前菜 ●お造り(鯛、甘エビ、イカ、帆立貝柱) ●小鉢
- 竹の子、海老、帆立のバーベキュー ●祭り寿司 ●煮物
- 竹の子サラダ ●岡山名産の和菓子 ●お吸物 ●香の物

SP-002 岡山はなやか膳



- 穴子めし
- 和牛ステーキ
- 山菜天ぷら
- 西の屋特製二色麺(よもぎ・梅)
- 竹の子のお吸物
- 香の物

女性客に
大好評！

SP-003 うらかな春膳



- 竹の子ごはん
- ふるさと焼(和牛、海鮮、野菜)
- 西の屋特製梅うどん
- 竹の子の土瓶蒸し
- 香の物

秋

秋の味覚「松茸」をふんだんに！
香りとともに山里の味を満喫！



AT-001 秋色松茸づくし

- 松茸ごはん ●焼き松茸 ●松茸のすき焼き ●松茸の土瓶蒸し
- 松茸の茶碗蒸し ●季節のフルーツ ●岡山ワイン ●香の物

AT-002 里の実り秋膳



- 栗おこわ
- 松茸入り幕の内
- 松茸の土瓶蒸し
- 松茸の茶碗蒸し
- 季節のフルーツ
- 香の物

料理長
おすすめ！

AT-003 松茸もみじ膳



- 松茸ごはん
- 松茸のすき焼き
- 松茸の土瓶蒸し
- 松茸の茶碗蒸し
- 季節のフルーツ
- 香の物

海と山の幸に恵まれた岡山の恵みを存分に

▶▶ ご予算・お料理・プランなどのお問い合わせは西の屋各店にどうぞお気軽に ▶▶

※パンフレット掲載分以外にも
ご予算に応じてお料理いたします。
お気軽にお問い合わせ下さい。

西の屋 美作店	TEL.0868-72-2200
西の屋 湯郷店	TEL.0868-74-3103
西の屋 菊ヶ峠店	TEL.086-958-2131
西の屋 赤坂店	TEL.086-957-4555

夏

心地良い夏のひとときを
ボリューム満点のスタミナ料理で。



SM-001 涼風会席

- 地酒 ●タコめし ●鮎の塩焼き
- 和牛ステーキ ●うなぎの蒲焼
- お造り(鰯、マグロ、帆立貝柱)
- 冷製茶碗蒸し ●小鉢 ●季節のフルーツ
- ハモのお吸物 ●香の物

店長
イチオシ！

SM-002 スタミナづくし夏膳



- うなぎごはん
- スタミナ焼
・和牛ステーキ
・海の幸
(エビ、帆立、イカ)
- 鯛のあらい
- 冷製茶碗蒸し
- かも川そうめん
- 季節のフルーツ
- 香の物

SM-003 さわやか夏膳風便り



- ミニ祭り寿司
- 瀬戸内三種しゃぶしゃぶ
(鯛、タコ、ハモ)
- 和牛冷しゃぶ
- お吸物
- 香の物

冬

心温まる素材の美味しさを、
贅沢な味をどうぞ召し上がれ。



WN-001 海の幸冬会席

- 海鮮ちらし寿司 ●日本海のボイルずわいガニ
- ふぐ鍋 ●カニ汁 ●カキと帆立のホイル焼
- 茶碗蒸し ●季節のフルーツ ●香の物

冬の
定番料理

WN-002 ぬく寿司冬の夢



- ぬく寿司
- 前菜
- 寄せ鍋(うどん、もち)
- 瀬戸内三種味醂干し
(ママカリ、イワシ、アジ)
- 茶碗蒸し
- 白魚のお吸物
- 季節のフルーツ
- 香の物

WN-003 ふぐカニあったか膳



- ふぐ雑炊
- カニすき
- カニ汁
- 季節のフルーツ
- 香の物

*店舗・季節等により盛付・器等が多少異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。



価格表

ご予算・お料理・御弁当などの
お問い合わせは
西の屋各店に
どうぞお気軽に。

■ 西の屋 美作店
TEL.0868-72-2200

■ 西の屋 湯郷店
TEL.0868-74-3103

■ 西の屋 菊ヶ峠店
TEL.086-958-2131

■ 西の屋 赤坂店
TEL.086-957-4555

※パンフレット掲載分以外にも
ご予算に応じてお料理いたします。
お気軽にお問い合わせ下さい。

※価格は全て税込です。 2011年5月

<http://www.nishinoya.co.jp/>

郷土料理

KD-001	四季彩	3,150 円
KD-002	瀬戸内しゃぶしゃぶ三昧(ざんまい)	2,100 円
KD-003	作州黒豆膳	1,575 円
KD-004	岡山旨(うま)いもん膳	1,575 円
KD-005	岡山祭り寿司	1,050 円
KD-006	合掌重ね	1,050 円

季節料理

SP-001	春	らんまん華絵巻	2,625 円
SP-002	春	岡山はなやか膳	1,575 円
SP-003	春	うららか春膳	1,365 円
SM-001	夏	涼風会席	2,625 円
SM-002	夏	スタミナづくし夏膳	2,100 円
SM-003	夏	さわやか夏膳風便り	1,575 円
AT-001	秋	秋色松茸づくし	3,675 円
AT-002	秋	里の実り秋膳	1,365 円
AT-003	秋	松茸もみじ膳	2,310 円
WN-001	冬	海の幸冬会席	2,625 円
WN-002	冬	ぬく寿司冬の夢	2,100 円
WN-003	冬	ふぐカニあったか膳	1,575 円

御弁当 (全てお茶付)

BT-001	祭り寿司弁当	1,050 円
BT-002	岡山味めぐり旨(うま)いもん弁当	1,050 円
BT-003	祭り寿司幕の内	1,575 円
BT-004	栗おこわ幕の内	1,365 円
BT-005	巻寿司幕の内	1,575 円
BT-006	春 旬彩二色弁当	1,260 円
BT-007	夏 手作りこだわりタコめし弁当	1,050 円
BT-008	秋 松茸二段弁当	1,260 円
BT-009	冬 カニ二段弁当	1,260 円