

味楽道



中国山地・美作路

西の屋グループ

 は岡山県 花の名所



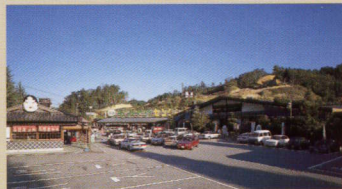
- お食事収容人員1000名様
座敷席400名様（大小個室）
椅子席600名様
- おみやげ品売店、備前焼窯元直売
- 専用大駐車場／観光バス15台



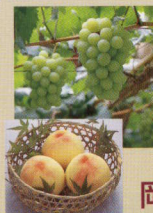
- お食事収容人員850名様
座敷席450名様、椅子席400名様
[ジンギスカンコーナー100名様]
- おみやげ品売店、立ち食いうどん
備前焼窯元直売
- 別館大宴会場400名様収容（小部屋7）
- 専用大駐車場／観光バス70台



とれたてのくだもの
瀬戸内海産物直売所!



- お食事収容人員1350名様/座敷席700名様、椅子席650名様
 - おみやげセンター、ゴルフショートコース(1447ヤード、パー29)
- 備前焼窯元、備前焼歴史博物館、立ち食いうどん、
鬼団子製造販売
- 専用大駐車場/観光バス30台



- 青空市場 ●立ち食いコーナー
- 各種自動販売機
- 岡山の名産フルーツ産地直売

“晴れの国”岡山は花の国、 旨いものに舌鼓みすれば笑顔こぼれる美味の国。 日帰り旅の夕暮れは旅情もひとしお深まります。

ハイウェイ網に乗って花も美味もある日帰りコース

- 春** 最上稲荷初詣と
幸福の鳥たんちょう鶴を訪ねる
(1月)
各地-----岡山自然保護センター(幸福の鳥、たんちょう鶴の見学)-----西の屋菊ヶ峠店(鍋料理の昼食・備前焼窯元見学)-----西の屋赤坂店(甘酒のご賞味)-----日本三大稲荷、最上稲荷参拝-----各地
- 春** 朝摘のいちご狩りと
西日本一の梅林
(2月下旬～3月下旬)
各地-----いちご園(いちご狩り)-----西の屋菊ヶ峠店(初春会席の昼食)-----播州綾部山梅林の鑑賞-----各地
- 春** 花くらべ
津山鶴山の桜と山陽街道の
桃の花
ドイツの森クローネンベルクへ
(4月上旬)
各地-----鶴山公園(5千本の桜の海を鑑賞)-----西の屋湯郷店(お花見会席の昼食)-----ドイツの森クローネンベルク(自由散策)-----山陽町車窓より桃の花見物-----各地
- 春** 日本一の藤棚とわらび狩り
(4月下旬～5月上旬)
各地-----和気神社(日本一の藤棚を鑑賞)-----西の屋湯郷店(竹ノ子会席の昼食)-----茶山観光農園にてわらび狩り-----各地
- 夏** 初夏の花
大聖寺のあじさいと
まきばの館ラベンダー畑
(6月下旬～7月中旬)
各地-----大聖寺(あじさいの花鑑賞)-----西の屋美作店(初夏会席の昼食)-----まきばの館(ラベンダー畑の鑑賞)-----各地
- 夏** 岡山新茶摘と
日本のエーゲ海牛窓
(6月初旬～8月下旬)
各地-----茶山観光農園(新茶摘み)-----西の屋湯郷店(スタミナ会席とソーメン食べ放題)-----日本のエーゲ海牛窓(展望台にて新緑のオリーブ畑と紺碧の海、瀬戸内海を鑑賞)-----各地
- 夏** 1万本のヒマワリ畑と
岡山白桃食べ放題
(7月下旬～8月中旬)
各地-----西の屋菊ヶ峠店(備前焼窯元見学～1万本のヒマワリ畑の鑑賞～スタミナ会席のご賞味)-----サッポロワイナリー(工場見学と試飲)-----山陽町(桃園にて白桃の食べ放題)-----各地
※期間はヒマワリの開花期間で、桃のご賞味は6月下旬から8月下旬まで可能です。
- 秋** 岡山マスカット狩りと
ドイツの森(9月上旬～11月下旬)
各地-----御津町(マスカット狩り)-----西の屋菊ヶ峠店(フルーツ会席の昼食)-----ドイツの森(自由散策)-----西の屋赤坂店(産地直送果物のショッピング)-----各地
- 秋** リンゴ狩りと
備中北房コスモス街道
(9月中旬～10月下旬)
各地-----宗掛リンゴ園-----西の屋美作店(松茸会席の昼食)-----美作IC-----北房IC-----コスモス街道散策-----古代ロマン備中鍾乳洞-----各地
- 秋** 秋本番
閑谷学校櫓ノ木の紅葉と
武蔵の里を訪ねる
(11月初旬～11月下旬)
各地-----武蔵誕生の地、武蔵神社(自由散策)※道中の紅葉がとても綺麗です。-----西の屋美作店(松茸会席の昼食)-----閑谷学校(朱色に染まる櫓ノ木の紅葉をお楽しみ下さい)-----各地



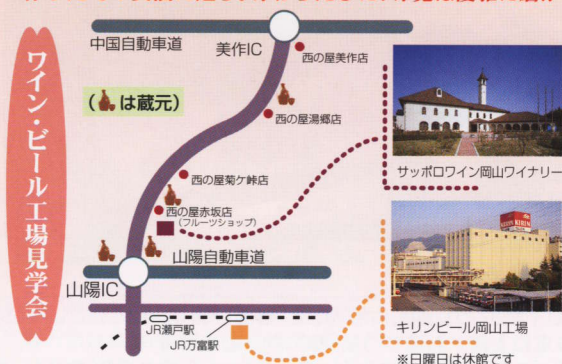
播州綾部山梅林 鶴山公園の桜 桃畑 和気町の藤公園 大聖寺のあじさい ラベンダー畑 ひまわり畑 北房町のコスモス街道 閑谷学校の紅葉

※いずれのコースも若干時間的に余裕をもたせたコース作りをしております。※発着場所により逆コース、又は昼食ご利用店など変わります。西の屋グループ各店、又は最寄りの案内所にお問い合わせ下さい。

一泊旅行の往路、復路でのコース組みにも是非ご活用下さい。 ※季節の企画ですのでくわしくはお問い合わせ下さいませ。

酒どころおかやまの 地酒・ワイン・ビール

作りたての美酒に逢う。味わうたびに、味覚は優雅に磨かれます。



岡山は酒どころ。豊饒の大地で育てられた酒米、ぶどう、麦から作られる美酒の数々をお楽しみあれ。西の屋には岡山のおいしいお酒が勢揃いしています。

お酒

西の屋近辺の赤磐酒造、東郷酒造、利守酒造、室町酒造ほか岡山県内の銘酒をお楽しみください。

ワイン

高品質ぶどうの産地岡山ならではのサッポロワイン岡山ワイナリー製「赤」「白」をどうぞ

ビール

キリンビール
サントリービール
サッポロビール
アサヒビールを扱っています。



西の屋取り扱い銘柄

※日曜日は休館です

うま 美味 作る 国へようこそ。

風に送られ
光とともに
緑なす美作の国へ
今日もいい旅でありますように



岡山まつり寿司

●まつり寿司 ●海田の茶そば ●お吸物



武蔵勇膳

●お造り ●煮物
●イカ明太
●西の屋特製しそ切うどん
●牛陶板焼 ●栗赤飯
●お吸物 ●香の物



合掌重ね

●上段：イカと甘エビの刺身・煮物・イカ明太子
●下段：名物しそ切りうどん ●山菜おこわ
●お吸物 ●山菜小ウメ



田舎懐石

●前菜(イカのこうじ漬け、山芋、柿巻き) ●酢の物(なめこのおろし和え)
●三段重ね上段／お造り(3品) ●二段／起こし寿司
●三段／西の屋特製しそ切うどん ●しゃぶしゃぶ ●お吸物 ●フルーツ

西の屋 郷土 料理

旅の楽しみは、なんといっても旅先だけでしか味わえない郷土料理を心ゆくまで楽しむこと。
素朴な風情の中にもなお心に残る独特の味つけをご賞味ください。



豪快バーベキュー

- 美作和牛肉 ●地鶏肉 ●やまめ
- いか ●ごはん ●香の物 ●季節の野菜



瓦焼き

- 名物瓦焼き ●御飯 ●香の物 ●フルーツ



四季彩

- 食前酒 ●川カニ ●長いものゆず味噌かけ
- 洗い ●魚卵の煮物 ●お造り三種 ●栗菓子
- 三色うどん ●よせ鍋 ●山菜天ぷら ●茶わん蒸し
- 栗ごはん ●吸物 ●香の物 ●フルーツ



美作和牛シャブシャブ

- 和牛 ●野菜盛合せ ●前菜 ●御飯 ●香の物

春

KISETHURYOURI

うらかな
春のお料理を
こころ和む方々と...



春

オプション料理



お花見和重

- 桜ごはん
- 白魚の柚子味噌あえ
- 若鶏のてり焼と
うずらの穴子巻
- 前菜(3品)
- お造り(サーモン・貝柱)
- 香の物
- お吸物

前菜

- 菜の花
- ままかり寿司
- たにしの木の芽和え
- たら芽
- 白魚のマリネ



桜会席

- 桜ごはん ●盛合寿司 ●お造り(3品)
- 碗物 ●小鉢(イクラの大根あえ) ●焼物
- 前菜 ●お吸物 ●食前酒



たけのこ長者会席

- たけの子御飯 ●たけの子バーベQ
- たけの子天ぷら ●若竹汁 ●たけの子と甘エビのお造り
- たけの子木の芽和え ●前菜三種盛り ●煮物 ●香の物



涼風会席

- 山菜おこわセロ煮 ●加茂川ソーメン ●お造り(3種)
 - ミニバーベキュー ●ハモの小鉢 ●うなぎの蒲焼
 - フルーツ(メロン) ●お吸物 ●香の物
- ※ソーメンは食べ放題では有りません



あじさい定食

- 旬の豆ごはん ●ミニバーベキュー ●フルーツ
- お吸物 ●香の物

心地よい
夏のひとときを

KISETHURYOURI

ボリューム満点の
スタミナ料理で

夏 オプション料理



前菜

- たまごの豆腐のあんかけ ●鯉の洗い ●ふき
- 鴨肉の香味焼き ●きゅうり



スタミナ夏膳

- 湯引きハモ ●ふるさと焼き ●うなぎのせいろ蒸し
- 西の屋特製しそ切うどん ●お吸物 ●香の物

秋

KISETHURYOURI

秋の岡山ならではの
実りの食材を
ご賞味下さい。

秋

オプション料理



前菜

- 鮭の錦糸巻き ● 松茸のボン酢かけ
- 味しめじ ● 一口ステーキ ● 柿巻き



フルーツ会席

- 栗と乾ぶどうのおこわ
- トマトとアボガドのお造り
- フルーツサラダ
- メロンの生ハムぞえ
- マスカット
- 作州牛ステーキバイン風味
- マスカットゼリー
- メロンのお漬物
- 赤ワイン(ベリーA)



里の秋膳

- 栗おこわのセイロ煮
- 松茸の土びん煮
- 青しそうどん
- 前菜皿
- 香の物

作州松茸会席

- 松茸ごはんのセイロ煮
- 焼松茸
- 松茸のスキ焼鍋
- 松茸の土びん煮
- 松茸の茶碗煮
- 松茸入前菜
- フルーツ(マスカット)
- 香の物



冬

KISETHURYOURI



心温まる

素材の美味しさを

そのまま

召し上がれ

三海会席

- 日本海のボイルずわいガニ
- 玄界灘のフグ鍋
- 瀬戸内のカキ炭火焼
- カニの赤だし
- ちらし寿司
- フルーツ

前菜

- なまこのおろし和え
- 鴨肉のあみ焼き
- 茄子の柚みそ
- 牛海老
- 数の子

オプション料理



ぬく寿司冬の夢

- ぬく寿司 ●和牛しゃぶしゃぶ ●茶碗蒸し
- お吸物 ●香の物 ●フルーツ(みかん)



雪見の宿

- 温く寿司 ●寄せ鍋(うどん、もち付) ●里いもの煮物
- 茶碗煮 ●焼ママカリの酢漬 ●お吸物 ●香の物
- フルーツ(みかん)

お弁当

旅のおともに西の屋ならではの
手作り弁当をご賞味下さい。



岡山祭寿司弁当



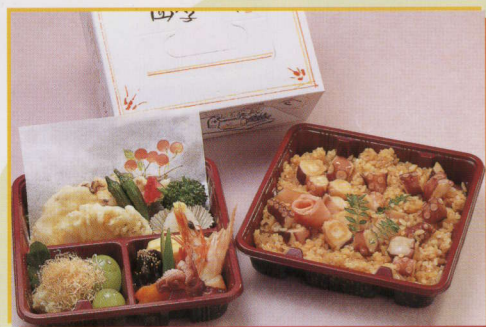
西の屋会席



武蔵弁当



山海会席



瀬戸内タコメシ弁当



パーティーセット



ぬくずし



松花堂弁当



瀬戸内のにぎり三昧



桃太郎弁当



瀬戸内海鮮弁当



瀬戸内穴子弁当



助六弁当

配達エリア

中国自動車道・山陽自動車道の間南北間に
渡り4店舗の西の屋グループならではの広
範囲な配達エリア！

配達場所はお申し込みの際にご相談下さい。



中国山地・美作路

西の屋グループ

西の屋美作店

岡山県英田郡美作町入田145-1
〒707-0004 Tel.08687-2-2200(代)

西の屋湯郷店

岡山県英田郡英田町尾谷2449-4
〒701-2601 Tel.08687-4-3103(代)

西の屋菊ヶ峠店

岡山県赤磐郡吉井町仁堀東1077
〒701-2434 Tel.086-958-2131(代)

岡山フレッシュマーケット(赤坂店)

岡山県赤磐郡赤坂町西軽部1116-2
〒701-2215 Tel.086-957-4555(代)

●Fax.

西の屋美作店 08687-2-6133
西の屋湯郷店 08687-4-3105
西の屋菊ヶ峠店 086-958-2146
西の屋赤坂店 086-957-4520

お申し込み・お問い合わせは・・・