

とうかてい
桃花亭
国見
RESTAURANT
TOUKATEI
SINCE 2017

「福島復興力を食でお伝えしたい」
国見母さんの思いと料理長のこだわりが
桃花亭メニューになりました。
どうぞ、たっぷりお召し上がり下さい。

国見まちづくり株式会社 代表取締役

太田 久雄

桃花亭料理長

大津 恵一郎

国見 母さん惣菜ビュッフェ そうざい

まずは、国見母さん惣菜ビュッフェをどうぞ
国見のお母さんたちが愛を込めて
毎日作るごはんやおかずが、
国見文化であり、伝承したい味です。

お食事には全て
「国見母さん惣菜ビュッフェ」
「サラダビュッフェ」が
付きます



全て「国見母さん惣菜ビュッフェ」
「サラダビュッフェ」が付きます

料理長のこだわりがふくめる御膳

少し贅沢なお食事の
ひとときにおすすめです
国見おすそわけ
懷石御膳

2,500円

お刺身、国見旬天ぷら、茶碗蒸し、
煮物、小鉢、お味噌汁、おそば、
ごはん、デザート



全て「国見母さん惣菜ビュッフェ」
「サラダビュッフェ」が付きます

海が近いから新鮮!旬!にこだわりました

「新鮮一番の魚」と
「国見絶品ごはん」ならではの
海鮮丼です

旬こだわり 海鮮丼

1,680円



旬の刺身を厳選し、
おいしいたっぷりの
ごはんとともに

贅沢 お刺身御膳

1,480円



全て「国見母さん惣菜ビュッフェ」
「サラダビュッフェ」が付きます

限定・桃花亭御膳 素材、健康、栄養、欲張りでした。

料理長のじっくり味わいだれで煮付けた

限定 煮魚御膳

980 円



毎日が目新しい

限定 あつかし日替わり 御膳

980 円

料理長が和のテイストでつくる

お子様御膳

(未就学のお子様のみ)

600 円



全て「国見母さん惣菜ビュッフェ」
「サラダビュッフェ」が付きます

福島県産のお肉にこだわったステーキです

国見野菜を煮込んだ
アツアツ特製ソースをかけて

福島鉄板ステーキ 御膳

2,980円



福島で育った
一味違うプレミアム豚

はやま 麓山高原豚御膳

1,280円



全て「国見母さん惣菜ビュッフェ」
「サラダビュッフェ」が付きます

福島の花、山の恵みとふんだんに
料理長自慢の逸品です。

新鮮さをそのままに
軽やかに仕上げました

旬鮮

天ぷら花かご御膳

1,280 円



全て「国見母さん惣菜ビュッフェ」
「サラダビュッフェ」が付きます

土鍋で特製ビーフシチュー、国見ごはんと一緒に

福島牛、国見野菜がごろごろ。
3日間煮込んで土鍋で仕上げました

特選

ビーフシチュー御膳

1,280 円



全て「国見母さん惣菜ビュッフェ」
「サラダビュッフェ」が付きます

国見「たまごのふわり創作料理」

国見自然で育った国見の
たまごをふんだんに使用

くにみ卵の 親子とじ御膳

1,080円



国見ダブルたまごと
野菜たっぷりの
プレミアムオムライス

桃花亭 特製 オムライス

980円



ドリンクバー

(ジュース各種・コーヒー、紅茶)

250 円

生ビール (グラス)	450 円
グラスワイン (赤・白)	480 円
ボトルワイン	2,000 円~
麦焼酎 (穂の舞) グラス	480 円
ボトル	4,000 円
芋焼酎 (金黒) グラス	480 円
ボトル	4,000 円
果実サワー (あんず・梅)	400 円
大七 純米 (300ml)	900 円
花春 吟醸 (300ml)	820 円
末廣酒造 純米吟醸 (300ml)	900 円
人気酒造 黒人気純米吟醸 (300ml)	850 円
赤人気 (180ml 冷・燗)	480 円
仁井田酒造 純米原酒	950 円

国見のお酒

あつかしさん

極 もっきり (約 100ml) 750 円

米作りにかける 10 代目の青年後継者の思いと福島独自の酒米 (夢の香) と酵母がコラボレーションした極上酒。限定 1300 本の贅沢

あつかしさん

火入れタイプ

もっきり (約 100ml) 700 円

献穀農家に選定された 9 代目が精進した米 (天のつぶ) 100% で醸造。火入れを一回に抑え鮮度と香りを閉じ込めた、軽めで飲みやすく、深い贅沢な一品です。

モンドセレクション 2016 金賞受賞

あつかしさん

生タイプ

もっきり (約 100ml) 700 円

献穀農家に選定された 9 代目が精進した米 (天のつぶ) 100% で醸造。一切の火入れをせずに低温熟成させて作り上げた期間限定酒、生ならではの新鮮ですっきり、味わい深い贅沢な一品です。