

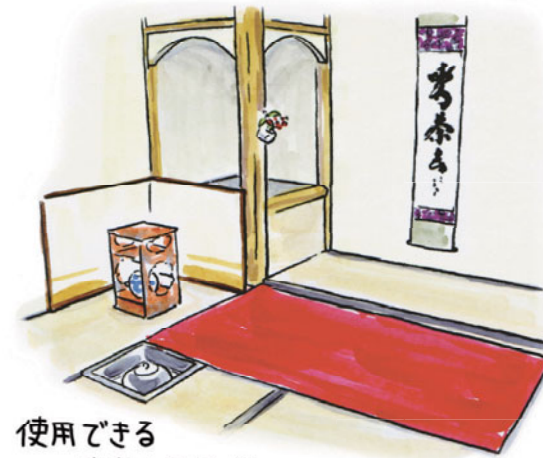
## 農家・漁家レストラン 和み庵・京かのこ (なごみあんきょうかのこ)

季節の自家製野菜、地元産の魚介類が  
目と舌を楽しませる手料理が格別。  
抹茶の風情がいい。

日本庭園の奥手に数寄屋風の上品な建物がある。本格的なお茶室や床の間に幾つかあって、お茶会が日常的に興されていたようだ。伯父・伯母が大切にしていた生家を引き継ぎ、その気持ちを生かすように2007年9月にオープンした。「茶道、華道のお師匠さんだった叔母の気持ちを残したい。日常生活から少し離れた雰囲気と和んでもらいたい」と姉妹二人で始めた。自家製の野菜と身内の漁師が捕った魚介類を姉が料理する。昼も夜も完全な予約制の農家・漁家レストラン。独立したお部屋で美味しいお料理をいただき、和やかにくつろぐ。お昼は“旬の食材のおまかせランチ”で、夜は“ちょっと豪華なおまかせディナー”。いずれも目と舌を十分すぎるほど堪能させてくれる。豪華な品数がテーブルにのり、食事の後は抹茶のサービスが付くのがまたいい。お茶室で気軽に一服といったお客様もいるようだ。代表の小柳千鶴子さんがこだわる和の空間では、茶道体験、着付け、織物体験なども行っている(要相談)。噂を聞いた40歳代～80歳代のリピーターが県内各地から訪れるという。母屋とつなぐ廊下には京都の小物類が陳列されているが、これも店主好みの品ぞろいでお客の目を楽しませている(販売品)。



斎藤和子さんと小柳千鶴子さん



使用できる  
茶室もあるよ



廊下に京都の小物類が並ぶ



床の間のある部屋でお食事。抹茶がよく似合う



見た目も楽しんで♪

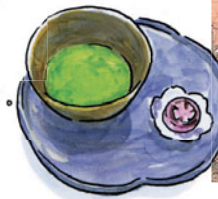
おまかせランチ

1500円

ヒラメヒタコの刺身  
ごま豆腐  
えご風わかめ  
押し寿司  
ほうれん草の煮びたし  
自家製 だまご鍋  
煮もの  
茶わんむし  
獲れたてハタハタのフライ  
大根の干枚漬

要予約

食後に抹茶か  
コーヒーのサービス付。  
個室なので  
ゆっくりくつろげる



茶室のある数寄屋風のたたずまい

農家・漁家レストラン  
和み庵・京かのこ (なごみあんきょうかのこ)



【料金(完全予約制)】

- ランチタイム11:00～14:00  
おまかせランチ/1,000円～2,000円
- ディナータイム18:00～21:00  
おまかせディナー/3,000円
- 営業日/木・金・土(完全予約制。他の曜日は要相談)
- 住所/〒018-0311  
にかほ市金浦字鳥長根144-10
- TEL&FAX 0184-38-3096