

Kintetsu News

近鉄ニュース

©近鉄ニュース 発行・編集/株式会社アド近鉄 〒543-0071 大阪市天王寺区生玉町3番10号 お問い合わせ先/近畿日本鉄道株式会社 TEL.06-6775-3569 (平日9:10~18:00) 編集/難波真史

12 2024 December

特集

きらめくイルミネーション

あったかほっこりご当地鍋

一年の疲れを癒す
志摩の温泉



でんぱ

OSAKA

きらめく

イルミネーション

おびせの里

志摩スペイン村

赤目四十八滝

葛城高原ロッジ

かも鍋

奈良
葛城高原



※写真はイメージ(2人前)

葛城山の麓で飼育されている「俊鴨」を使用し、葛城山の湧き水で作った柚子入りの特製出汁で煮込みます。くさみのない新鮮でやわらかな肉と、さっぱりした出汁は相性ピッタリ。肉の旨味が染み出した出汁で作るシメの雑炊は滋味豊かな味わいです。

- 11:00~15:00(15:00に完全退室) 無休 ※ロープウェイ運行時は休業
- かも鍋 4,500円 ※要予約(予約は2人前から) 近鉄御所駅→バス葛城ロープウェイ前→ロープウェイ葛城山上駅下車徒歩約15分 ☎0745-62-5083

飛鳥鍋

奈良
明日香

暮らしの道具+茶屋 ひもろぎ

ヤギのミルクで鶏肉を煮たのが始まりとされる明日香村の名物鍋をアレンジ。通常は牛乳を加えた出汁で煮込むところを、まずは出汁と割り下で煮て、半分ほど食べた頃に牛乳を入れるのがこのお店の特徴です。出汁に溶けた野菜の甘味が牛乳と混ざり合い、マイルドかつクリーミーな味わいに変化します。



※写真はイメージ(1人前)

- 12:00~16:00
- 月~水曜 ※臨時休業あり
- 飛鳥鍋 3,000円 ※2日前までに要予約
- 飛鳥神宮前-飛鳥駅→バス飛鳥大仏下車徒歩約5分
- ☎0744-54-2646

行者の宿 角甚

ぼたん鍋

奈良
洞川温泉



※写真はイメージ(2人前)

大峯山の山中で獲れた猪を使用。熟成赤味噌と特製出汁が猪肉の脂の甘さを引き立てて、旨味が口いっぱいに広がります。豚身はコラーゲンがたっぷり含まれており、美肌効果も。

- 18:00または18:30~ ※宿泊時の夕食時間 不定休
- ぼたん鍋コース 24,000円~(1名/2名1室利用時/夕食付)
- ※日帰りプラン(昼食)もあり ※2日前までに要予約。詳細は電話にてお問い合わせください。 下市口駅→バス洞川温泉下車徒歩約5分
- ☎0747-64-0334

ゆば煮鍋

京ゆば処 静家 二条城店

京都



※写真はイメージ(1人前)

京湯葉を多彩な料理で味わえるコースの一品。作る際にわずかしが取れない「つまみ湯葉」を、小鍋で煮ながらポン酢でいただきます。トロトロの食感と大豆の旨味が絶妙です。

- 11:30~15:30(L.O.14:30)、17:00~21:30(L.O.19:30)
- 火曜 ※臨時休業あり ランチ 鴨川 5,600円
- ディナー 二条も900円 ※要予約、別途サービス料
- 京都市地下鉄二条城駅下車徒歩約5分
- ☎075-813-1517

あったかほっこり ご当地鍋

近鉄沿線には、ご当地自慢の鍋料理がたくさんあります。
趣向を凝らしたあったかお鍋で
身も心も温まりましょう。

味噌鍋

名古屋コーチン 一風

愛知
名古屋



※写真はイメージ(2人前)

ベースは名古屋名物の八丁味噌で、コクのある味わいが名古屋コーチンの強い旨味を一層引き立てます。シメにはこちらも名古屋名物のきしめんを。

- 11:30~14:30(L.O.14:00)、17:00~22:30(L.O.22:00)
- 不定休 ※12/31、1/1は休業 名古屋コーチン味噌鍋コース 7,500円
- 名古屋市地下鉄金山駅下車徒歩約5分 ☎052-684-1002

僧兵鍋

三重
湯の山温泉

旅館 寿亭



※写真はイメージ(4人前)
※宿泊者のみ(予約は2名から)

湯の山温泉にある三岳寺の僧兵がかつて食べていたというスタミナ料理で、猪、鹿、鴨などのジビエや近野産の野菜を、地元で醸造した「僧兵味噌」で豪快に煮込んでいます。山芋とろろを絡め、特製ラー油をかけていただきます。

- 18:00~21:30(L.O.20:00)
- ※宿泊時の夕食時間
- 12/4、5、17、18 ※年内の宿泊は12/27まで、宿泊予約の締切は宿泊日の4日前まで
- 僧兵鍋プラン(日~金曜) 27,500円~
- (土曜) 36,300円~(1名/2名1室利用時/夕食付)
- 湯の山温泉駅→タクシー約10分(無料送迎あり)
- ☎059-392-2131

ふぐ鍋

三重
伊勢志摩

ふぐや



※写真はイメージ(2人前)

創業90年以上の老舗居酒屋で、伊勢湾で獲れた天然ふぐを用いたお鍋を。冬が旬のふぐの身は噛むほどに旨味が増し、食べ応え十分。てっさ、骨付き唐揚げ、雑炊などがセットになった大満足のコースでいただきます。

- 15:00~22:00(L.O.21:30)
- 木曜
- 高麗セット 5,500円
- ※前日までに要予約
- 伊勢市駅下車徒歩約10分
- ☎0596-25-8719