

道の駅ようか 但馬蔵

GOOD TASTE REFRESH TIME
BEAUTIFUL & EXCITING SCENE



Natural「野菜蔵」
Vegetable shop

Restaurant「お食事処」
Japanese restaurant

Takara「お土産処」
Souvenir shop

Ashiyu「足湯」
Relaxation foot bath

Vol.1



●野菜蔵

●お土産処

●お食事処

●足湯

- お食事処 (180席・内、上座敷42席)
- テイクアウトコーナー
- 野菜蔵
- お土産処
- 総合案内所

大駐車場 (バス18台・乗用車116台) 同時駐車可能



●但馬蔵北すぐそこ
とがやま温泉
「天女の湯」



株式会社 道の駅ようか

〒667-0043兵庫県養父市八鹿町高柳241-1

TEL / 079-662-3200 FAX / 079-662-3218

●大阪案内所 (06) 6649-0017 ●名古屋案内所 (052) 452-8261

株式会社 アシタ



●ドライブイン やくの



●ドライブイン はしだて



●ドライブイン いすし

[関連グループ] ●日和山観光(株) / 城崎マリンワールド・ホテル金波楼・城崎カンツリークラブ ●JRI(株) かに道楽

地元の農家から新鮮な野菜が毎日届く「但馬蔵」ならではの料理です。

季節のおこわと但馬のおばんざい

串しゃぶは当店特製味噌で召し上がり下さい。



すまし汁は焼きたてのおもち入り

旬の食材で作るおばんざい

季節のおこわ

但馬蔵いちばんの名物は山菜や栗など四季折々の素材を生かしたおこわです。但馬地域では祝い事やお祭りなど「何ぞい」に作られる料理です。



季節のおこわとおばんざい ざんざこ

— 1575円



但馬を代表するブランド肉 但馬牛と八鹿豚。

但馬牛のステーキ膳 たじま

— 3675円

八鹿豚の味噌焼膳 あさくら

— 1575円



季節のおこわとおばんざい みょうけん

— 2100円



地元農家のもぎたて野菜を使用しています。

おばんざいやおこわに使う旬の野菜は但馬蔵の出荷者として会員登録している生産者が育てたものです。料理長が「野菜蔵」で毎日選びますので格段に違う「ばりたて」の味と香りをお楽しみいただけます。



地元の上質素材にもこだわっています。



●幻のお米
「蛇紋岩米こしひかり」
市内の蛇紋岩地層から流れ出るミネラル水に育まれたお米は味・照り・粘り、すべてが極上。

●郷土が誇る「但馬牛」
松阪牛など銘柄牛の素牛の多くを占める但馬牛。本格メニューからお手頃なものまでご用意しています。

●新名産品「八鹿豚」
厳しい認定基準を満たした、安全でジューシーな「SPFポーク」です。

*記載以外の料理もご相談に応じます。

●料理は平成19年4月現在のものです。
●季節によりメニューの内容・器が多少異なることがあります。ご了承ください。

