

鳥

うかい鳥山 高尾の山里に佇む名店の絶品鳥料理を！

雄大な自然に抱かれた山間の庵。なつかしい日本の茶亭のもつなごみ。6500坪の庭園に咲き乱れる四季折々の花々と豊かな自然があわただしい日常をしばし忘れさせ、風雅な時を楽しませてくれます。



高尾山ケーブルカーイメージ

No. 606-003 東京 全国から多くのファンが訪れる鳥料理の名店へ

うかい鳥山・名物「地鶏の炭火焼き」とミシュラン三つ星「高尾山」へ

7/14(土)

12,800円 NEW

1 中条(5:30)=新発田=新潟=三条=長岡=うかい鳥山(自慢の地鶏の炭火焼きをお楽しみ下さい)=高尾山清滝駅+++ (ケーブルカー)+++高尾山駅・・・高尾山自由散策(パワースポット「薬王院」や自然研究路、お土産&グルメなど約1.5時間散策)・・・高尾山駅+++ (ケーブルカー)+++高尾山清滝駅=長岡(19:45)=三条=新潟=新発田=中条



【うかい鳥山】約400年前の越中五箇山より移築した、かやぶき屋根と合掌造りのお店。手入れの行き届いた日本庭園は南浅川の源流をひきこみ、季節の樹木や花々と合わせて安らぎを感じる設計です。丹念に育てられた地鶏は肉厚でジューシーな食べ応えで、秘伝のたれにつけ込み焼きあげた豊かな味わいの炭火焼きは自慢の一品です。

うかい鳥山イメージ



料理イメージ

新コース

一特

鳥海山の恵み 世界のグルメが認めた極上グルメ！

夏の岩牡蠣は、濃厚な味わいから「海のチーズ」と呼ばれています。秋田県漁業仲人の宿「たつみ寛洋ホテル」では、出発月によって産地の違う牡蠣をお楽しみいただけます。



岩牡蠣イメージ

No. 602-002 秋田 絶品と称される鳥海山が育んだ「岩牡蠣」をご堪能下さい!!

夏の特選グルメ！鳥海山の恵み、絶品「岩牡蠣づくし」を味わう

6/21(木)・7/11(水)・7/14(土)

9,800円

1 長岡(5:30)=三条=新潟=新発田=中条=村上=元滝伏流水(鳥海山からの伏流水と苔の絨毯が美しいマイナスイオンスポットを散策)=昼食(まさに旬！カキづくしの昼食)=土田牧場(ジャージー牛乳を使用したソフトクリームが人気です)=象潟道の駅(海の幸のお買い物)=村上(18:00)=中条=新発田=新潟=三条=長岡

岩牡蠣

ここもおすすめ

もう一つのグルメ！

土田牧場：草づくりにこだわった究極のジャージー牛乳をつかった乳製品はオススメです！



一特



屋久島の倍ともいう降水量を誇る「鳥海山」から、湧き出る水が、長い年月をかけ広大なブナの原生林のミネラルを抱きながら海に解き放たれることにより「絶品の岩牡蠣」が育まれます。その中でも、地元象潟で最も多くの岩牡蠣を扱う「土田水産」社長オススメの幻ともいわれる「小砂川」と「象潟沖取り」の岩牡蠣を絶品の「カキづくし」でご賞味下さい。

【6月出発日】小砂川(こさがわ)産岩牡蠣：味わい深く繊細な味と香りで「味の芸術品」といわれる。
【7月出発日】象潟(ささかた)産の沖取り岩牡蠣：水深7～8mで取れ7月が一番美味しいといわれる。

元滝伏流水イメージ



鮎

鮎づくし 庄川の清流に育まれた、天下一の誉れ高い「天然 鮎」

鮎やでは庄川のせせらぎに耳を澄ませ、こまやかな鮎料理を味わえます。庄川っ子は鮎が食べたくないと、自然とこの店に足が向いてしまう…そんなお店です。

No. 601-009 富山 香り高く、味わい深い天然鮎に舌鼓！！

庄川の恵み、天然「鮎づくし料理」と夏の世界遺産・五箇山へ

7/29(日)

9,800円 NEW

1 中条(6:00)=新発田=新潟=三条=長岡=上越=庄川峡「鮎や」(庄川の清流で育まれた鮎づくしの料理をお楽しみ下さい)=世界遺産・五箇山(夏の菅沼合掌集落を散策)=上越(17:30)=長岡=三条=新潟=新発田=中条



五箇山イメージ



鮎の塩焼きイメージ



【庄川鮎】夏を代表する高級食材としても知られる「鮎」。飛騨の山々から流れ出る清流庄川で育まれた鮎は天下一といわれます。「鮎や」では、庄川の伏流水で身の引き締まった新鮮な香り高い鮎を数々のこだわりの料理でお楽しみいただけます。

【メニュー】・鮎親うるか(塩辛)・鮎天ぷら・鮎お造り・鮎塩焼き・鮎酢の物・ご飯・味噌汁・漬物 *内容は変更になる場合があります。

ツアーセンター(接続料はお客様負担となります)
受付時間/9:30~18:00 [年末年始以外無休]



0570-037154

オー! 皆(ミナ)、行こうよ!

内容お問い合わせは 0254-44-1360 / 025-255-6110
ホームページ <http://www.humming-tour.jp>