

みぶ  
栃木県壬生町

壬生お殿様料理ガイドブック



壬生お殿様料理  
スタンプラリー

3店舗以上めぐって、スタンプを3個集めると“ドリンク1杯”サービス!  
7個集めると“わくわく1品”サービス! 10個集めると500円割引!

1	2	3 	4	5
6	7 	8	9	10

押印日 年 月 日  
※有効期限:上記から1年以内

ご利用方法

- ・誌面に掲載している「お殿様料理ご飲食」1回につき、スタンプ1個を押印します。
- ・3店舗以上のスタンプを集めてください。
- ・スタンプ10個で次回使える500円の割引券として、お殿様料理認定店でご利用いただけます。
- ・この割引券は「お殿様料理」以外のお食事にもご利用いただけます。
- ・現金とお引換えはいたしません。
- ・ご利用の際、釣銭のお支払いはいたしません。
- ・パンフレットを紛失された場合、スタンプは最初からとなります。
- ・他の特典、割引券、クーポンとの併用はできません。

使用済み印

【店舗用】

500円割引を実施された店舗はこちらにスタンプを押印ください。

壬生  
お殿様  
料理



町内店舗が  
現代風に  
アレンジ!



500円  
割引になる  
スタンプラリー  
付き

その他  
特典あり!







## お殿様料理とは？



### 200年の時空を超えて再現された「お殿様料理」

近年発見された壬生藩四代目藩主「鳥居忠燾(ただてる)」の「御献立帳」その歴史に裏づけされた献立をもとに、現代風に新たに考案されたのが「壬生お殿様料理」。現在はこのプロジェクトに参加していただいている町内の6店の飲食店で提供されています。

大名料理は以下の3か条に準じた内容として、各店の個性を活かしながら新たに開発されました。

#### 【お殿様料理 3か条】

1. 御献立帳を元に再現若しくは現代風にアレンジした料理であること
2. 壬生町産の食材を生かした料理であること(干瓢、牛蒡、豆腐の使用を推奨)
3. 城下町壬生を感じさせる料理及び名称であること



## 徳川將軍家の宿城としての壬生城



重要文化財 五海道其外延絵図 日光道中壬生通巻第1 東京国立博物館

壬生城には、城主の居城というほかに、もう1つ重要な役割がありました。それが徳川將軍家の宿城としての役目です。日光東照社(のちの東照宮)の造営をきっかけに、元和3年(1617)4月に二代將軍徳川秀忠が、完成した日光東照社参詣の帰途に一泊したことをはじめとして2回、三代家光の代に5回、四代家綱の代に1回の計8回壬生の宿城が行われています。

まさに將軍家の「おもてなしの城」として、北関東の要衝として栄えたのでした。そんなおもてなしの城「壬生城」ゆかりの食事が現代風にアレンジされ、今よみがえりました。お殿様が食した美味を、ぜひ町内の飲食店でご堪能ください。



## 主菜から副菜まで 彩り豊かな御膳を楽しむ

〔篠〕



“大名のお献立をそのままに 殿様気分味わう三種の膳”

#### ここがポイント!

「温故知新」忠実に再現した故き新しい料理を堪能しながら、町の歴史や魅力を楽しんでください。



店主 篠原和彦さん

壬生三万石の藩主御膳 (みふさんまんごくのはんしゅごぜん) 1,800円(税抜) 昼夜各10食限定

季節により材料が変わる場合があります。

◆壬生町 日本料理 篠 (にほんりょうり し)の



栃木県下都賀郡壬生町壬生丁203-4  
TEL.0282-82-3870  
①AM11:30~PM2:30(L.O./PM1:30)  
PM5:00~PM10:00(L.O./PM9:00)  
②日曜、祝日(予約相談可)  
③20台

最初に登場する一の膳は文化二年七月の朝の献立を再現。鴨肉やゴボウ、かんぴょうなどを炊いた『のっぺい』と大根味噌漬という素朴な膳を当時のまま楽しめる。続く二の膳は『鮎煮浸し』『春菊岩茸浸し』などお献立帳にある野菜や川魚中心の料理と、鳥居公の出身地滋賀県より取り寄せた赤こんにゃくなど14種類もの品々が縁高の中を彩る。三の膳では麩の焼きと抹茶も用意。鳥居家が築いた歴史に思いを馳せながら、地元食材の魅力も味わいたい。





〔旬香〕



” 忠実に再現されたお献立で  
地場食材の豊かさを楽しむ ”

ここがポイント!

壬生城址公園に近い場所  
ですので、散歩しながら  
“食”で感じる歴史をゆっく  
りと楽しめます。

店主 鈴木 浩さん

お殿様壬力御膳 (おとのさきみりよこぜん) 2,000円(税抜) 要予約

季節により材料が変わる場合があります。

◆壬生町  
日本料理 旬香  
(にほんりょうり しゅんか)



栃木県下都賀郡壬生町通町14-15  
TEL.0282-25-8075  
営業AM11:00~PM2:30(L.O./PM1:30)、  
PM5:00~PM10:00(L.O./PM9:00)  
休火曜、第3月曜  
☎20台

壬生町産の食材をふんだんに使い、健康的な献立を再現。日本料理の繊細な技法で食材をいかした全10品は、どれも滋味豊かな味わい。野菜や豆腐を炒り煮した湯葉で巻いた「湯葉けんちん巻」など4種の小鉢には、自家菜園の野菜を使用。『稚鮎の一夜干し』は、梅干しと酒で作る当時の調味料『煎り酒』が添えられ、味の変化も楽しめる。お献立帳に頻繁に登場する『ふわふわ豆腐』も食感のよい逸品。時を超え伝わる日本食の豊かさを五感で堪能できる。

” 特別感も演出！  
遊び心あふれる  
豪華絢爛お殿様料理 ”

壬生大名御膳

(みぶだいみょうごぜん) 2,000円(税抜) 要予約  
季節により材料が変わる場合があります。

◆壬生町  
割烹 山水亭



栃木県下都賀郡壬生町いずみ町8-9  
TEL.0282-82-0531  
営業AM11:30~PM2:00(L.O.)、  
PM5:00~PM10:00(L.O./PM9:00)  
休日曜(10名以上で営業※予約制)  
☎15台



〔山水亭〕



ここがポイント!

素朴なお献立をいかしつつ、  
楽しさを盛り込みました。  
お殿様気分です現代風  
御膳をお楽しみ下さい。



店主 石山 信一さん

お殿様料理を新しい発想で表現。大名碗の中には、地場野菜を使った上品な小鉢や『ナマズの天ぷら』『鮎の万年煮』などお殿様料理らしい品が並ぶ。かんぴょう入り郷土の味「かみなり汁」をアレンジした『かみなり鍋』は、豆乳仕立てながら濃厚。

〔花みどり〕



ここがポイント!

ヘルシーで栄養満点!ほかでは味わえないかんぴょうづくしです。公園内の畑で採れた野菜もぜひ。



代表 鈴木 節子さん

壬生藩主の鳥居氏がこの地に伝えた歴史ある特産品「かんぴょう」。そのかんぴょうを料理すべてに使い『飛竜頭』『ふわふわ玉子』では豊かな風味を、『竜田揚げ』『ごま酢和え』では心地よい食感が楽しめる。

” 歴史ある伝統食材  
”かんぴょう”を  
味わい尽くす ”

壬生御成御膳 (コーヒーデザート付)

(みぶおなりごぜん) 1,455円(税抜) 要予約  
季節により材料が変わる場合があります。

◆壬生町  
レストラン 花みどり



栃木県下都賀郡壬生町国谷2273  
とちぎわんぱく公園内  
TEL.0282-86-6684  
営業AM10:00~PM2:00(L.O.)  
(土・日曜、祝日/PM2:30(L.O.))  
休火曜(4・5・8・10月、春休みなどは無休)  
☎公園駐車場利用





# お弁当に込めたお殿様ゆかりの味とロマン

【いしかわ】

地場食材を多彩にアレンジ!  
目にも楽しい華やか弁当



## お殿様彩膳弁当

(おとのさまさいぜんべんと)

1,500円(税抜) 要予約

季節により材料が変わる場合があります。

◆壬生町

割烹 いしかわ



栃木県下都賀郡壬生町幸町2-3-2  
TEL.0282-86-5548  
☎AM11:30~PM2:00、  
PM5:00~PM10:00(L.O./PM9:15)  
☎月曜  
☎18台

壬生産の食材をたっぷり盛り込んだ18品目もの多彩な料理は、彩りも豊か。お献立帳より再現した『飛竜頭』『マス西京焼』『巻湯波』のほか、豆腐と混載などを炊いて作る『豆腐けんちん』はより味わい深く独自にアレンジした品。

【豆腐けんちん信田巻】



【飛竜頭】

【壬生菜信田煮】

【ここがポイント!】

大名のイメージで表現しました。持ち帰りやすい形のもポイントです。



店主 石川 宣伸さん

【かざま】



お持ち帰り専用

## 壬生藩献上弁当

(みぶはんけんじょうべんと)

1,500円(税抜) 要予約

季節により材料が変わる場合があります。

◆壬生町

寿司割烹 かざま



栃木県下都賀郡壬生町至宝2-9-17  
TEL.0282-83-0468  
☎AM11:30~PM2:00、  
PM5:00~PM10:00  
☎水曜  
☎20台

お殿様への献上を  
現代風に表現した二段重弁当

【献上玉子】



【大根の味噌漬け】

【鶏ごぼう巻き】

【ここがポイント!】

自家菜園や地元から仕入れた味の濃い新鮮野菜のおいしさが格別です。



店主 風間 雄司さん

野菜を中心としたヘルシーな大名のお献立帳。その素朴さを生かしつつ、華やかに上品に作り込んだ品々。『季節の魚料理』や『手操り湯波巻』『海老の湯波巻き』もやさしい旨味を纏う。名物『うなぎの蒲焼き』も美味。

【ODAKA】



【ここがポイント!】

地場野菜など新鮮な特産品が満載のコースです。普段は味わえない豆腐や干瓢料理をご堪能下さい。



店主 尾高 壮勇さん

華麗なアレンジで滋味を堪能  
フレンチで楽しむお殿様料理



壬生の国 テロワール フレンチ style フルコース 5,455円(税抜) 要予約

季節により材料が変わる場合があります。

◆壬生町

Chef's Table ODAKA

(シェフズテーブル オダカ)



栃木県下都賀郡壬生町至宝1-1-15  
コーポウエスト  
TEL.0282-28-6776  
☎正午~PM3:00(L.O./PM1:30)、  
PM6:00~PM11:00(L.O./PM9:00)  
☎月曜(祝日の場合翌日)  
☎7台

壬生町の特産品や豆腐などお献立帳にある食材をふんだんに使いながら、フレンチならではのアレンジで表現した全7品のフルコース。包み焼きで楽しむ『鮎と鮎の肝のムース』、フォアグラが添えられた『栃木軍鶏』のほか、『ふわふわ豆腐黒胡椒風味 かんぴょうと茸のクリームソース』や『牛蒡のスープ 飛竜頭に見立てたごぼうと壬生菜のクネルを浮かべて』など、フレンチでは珍しい渾身の豆腐料理も魅了する。デザートでは夕顔のシロップ煮も登場。