

奥深き、ゆかし味、 明日香の里の味わい……

いつかどこかで味わったあの味。地元でしか味わえないこの味。
澄んだ空気、美しい水、肥沃な大地、余りある自然の恵み。
豊富な食材と食文化が息づく明日香村ならではの味をゆっくりと味わって下さい。



兼の内「飛鳥川」

あまご
天魚塩焼き 天笹すし
季節の揚物・煮物

3,000円～



兼の内「京松塚」

あまご
天魚塩焼き
季節のお刺身・煮物

2,000円～



兼の内「戸舞台」

山芋とろろ ちぢみこんにゃく
地場産の温野菜

1,000円～



あすか御前

あまご
天魚甘露煮 天笹すし
地場産の温野菜

1,300円～



会原料理

季節の旬の食材を使って…

5,000円～



あまご兼の内

あまご
天魚甘露煮
季節のお刺身・煮物

1,500円～



洋風兼の内

和洋折衷など各種承ります

900円～



創作古代食「飛鳥の宴」

飛鳥の蘇 古代米温麺 干柿 蓮実
しろもずく 飛鳥の白酒

3,500円～



天笹すし

あまご
焼天魚の押し寿司

1,000円～



あすか野弁当

洋風・和風をご希望に応じて承ります

800円～

※価格は、税抜きです。
※各お料理の内容は、季節により多少変更がございます。
ご了承下さい。

■あすか野でのお食事のご予約は
〒634-0112 奈良県高市郡明日香村島庄165-1
TEL.0744-54-4466 FAX.0744-51-3883