

秋の味覚を気軽に楽しく

笹川流れ秋のおもてなしメニュー



笹川流れ



うみのいろどり

「秋の海の彩りづくし」



第13回「四季のさんばく」観光写真コンテスト 最優秀賞 中庭妙子氏 撮影

秋の地魚と地酒、新米・浜辺のお宿でのんびり、ゆったり…

ご提供期間

10月1日から12月31日



第12回「四季の山北」観光写真コンテスト入賞作品 鈴木南弘氏 撮影

笹川流れの秋の味覚をお楽しみいただくために当組合の協賛店では新宿泊プランをご用意いたしました。旬のお魚はもちろん、地元の食材にこだわり新米や郷土料理もとり入れました。

うみのいろどり

「秋の海の彩りづくし」

- ・前菜(干しカスベの山椒和え他)
- ・お造り ・煮物 ・ズワイガニ ・鍋
- ・焼き物(幻の味ノドグロ) ・酢の物
- ・揚げ物(柳ガレイかカマスのフライ)
- ・地元産コシヒカリの新米
- ・旬の魚の団子汁 ・当地区特産赤かぶ漬 ・果物



* 天候不順で休漁等により、ご提供できる魚介類が写真と異なる場合がございます。ご了承願います。

- ❖ 主催：笹川流れ民宿組合（協賛 7店舗） 磯魚・清海・シーウッド・笹川屋・かねます・藤三郎・中村屋
- ❖ 後援：新潟漁業協同組合山北支所、村上市観光協会
- ❖ 料金：〔一泊二食付〕 9,800円 〔日帰り・昼食〕4,500円（いずれも要予約）
- ❖ 問い合わせ・予約窓口：笹川流れ民宿組合(山北商工会内) 新潟県村上市府屋219-1
電話：0254-77-2259 〔受付時間 平日8:30~17:00〕