

おぶちの
牧弁当

奥の牧

— 松 —

1,500円

東路の

奥の牧なる荒馬を
なつくるものは

春の若草

慈
鎮

背景「六ヶ所村の三景」

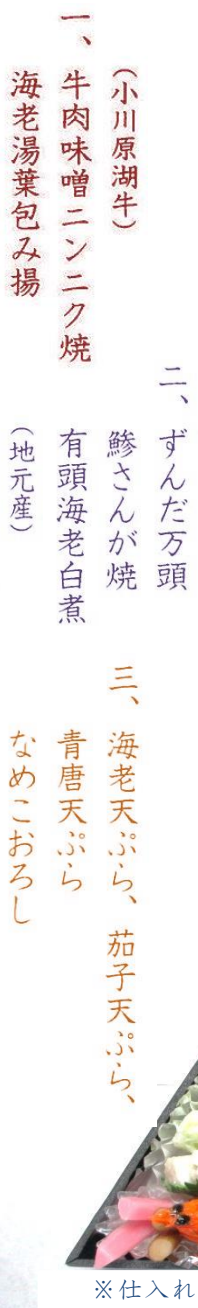
古（いにしえ）の平安時代、この尾駮の牧は、
京の都の名だたる貴族や歌人たちの憧れの地となっていた…。
その陸奥国の奥地から送り出された荒馬は、
時の都人をも魅了し、名馬として謳（うた）われ続け、まさに垂涎（す
いぜん）の的であった…。

今、その数多くの名馬をも輩出し続けてきた、この北の大地が、
大自然が織りなす地味豊かな山海の食材を活かして、一つの弁当を
世に送り出す…。

「生暖八寸」に続く、第二弾、

“おぶちの牧弁当”シリーズ

『奥の牧』— 松 — 一、五〇〇円



二、ずんだ万頭

（小川原湖牛）

鱒さんが焼

三、海老天ぶら、茄子天ぶら、

一、牛肉味噌ニンク焼

有頭海老白煮

青唐天ぶら

海老湯葉包み揚

（地元産）

なめこおろし

栗と银杏松葉串

長芋ウニ流し、

路・ごぼう・細竹白煮

キヌサヤ

（青森産）

（地元産）

イカの早寿司

（つがるロマン）

長芋しそ漬・ごんぼ漬

四、イクラごはん

「東路の 奥の牧なる荒馬を なつくるものは 春の若草」

慈 鎮

※東国の「奥の牧」と言えば、通常、陸奥国の「尾駮の牧」を指していると考えられて
いる。

※「慈鎮和尚（じちんかしょう）」…「慈円（じえん）」。平安末期から鎌倉初期の天
台宗の僧（座主）。歴史書『愚管抄』を記している。「慈鎮」は諡（おくりな）。

※仕入れの状況により、食材・メニューに
変更がある場合がございます。