

しちのへ 秋の大収穫祭

SHICHINOHE AKI NO DAISHUKAKUSAI

2017年10月18日(水)～11月5日(日)



飲食店ガイド

しちのへ産の旬な食材
トマト・ながいも・にんにくを使った
料理を食べれる
お店を紹介



1 カフェ グリーンブリーズ

旬で新鮮な野菜を使ったこだわりランチ。1日に必要な野菜の半分の量を摂取できます。店長は「あおり食名人」登録者です。

秋の大収穫祭 限定メニュー

しちのへ産トマト・にんにく・
リンゴジュースを使った期間限定メニュー

各1日限定10食

しちのへ
とまと with めん
(うどん・パスタ・ライス)

800円

各1日限定10食

SSO しちのへ収穫祭
スペシャルオムライス
トマト入りのトマトスープに
めん!!ほんのり甘く、ほどよい
酸味のさわやかさでちょうど
大人の味わいです。

900円



● 11:30～18:00 (LO 17:30)
● 七戸町荒熊内215-5 ● 月曜定休 (祝日営業翌日休)
● 0176(58)6966 ● 駐車場5台



2 杉屋敷奥山

屋根の装飾が伝統的な日本家屋を思わせる「杉屋敷奥山」。
杉をふんだんに用いた店内は、風格と親しみを感じさせます。
旬の地元食材を使ったこだわりのお料理を
奥山ならではのおもてなしでお楽しみください。

秋の大収穫祭 限定メニュー

1日限定10食

平目のづけとろ丼定食
(しちのへ産 ながいも・お米を使用)

980円



● 11:30～14:00 ● 七戸町字影津内111
● 火曜定休 ● 0176(62)6077 ● 駐車場10台



ランチ
タイム

カウンター・テーブル席でのお食事の方

コーヒー・デザート サービス

3 西洋料理 ビストロ らあく

「日常的な料理をプロフェッショナルな技術で」をモットーにしております。

秋の大収穫祭メニュー

当店の定番メニュー

しちのへ産にんにくと唐辛子、オリーブオイルの
生スパゲッティ(サラダ付) **600円**

これ以外にも季節の食材を使った料理を用意しております。



●11:30~14:30 ●七戸町字影津内34-10
●月曜定休(祝日営業翌日休) ●0176(62)6755

4 スナック すみれ

しちのへの季節の野菜と県産食材を使った、体にやさしい食事を提供します。店長は「あおり食名人」登録者です。

秋の大収穫祭メニュー

日替わりでしちのへの旬な野菜を使ったメニューです

1日限定 10食 日替わりランチ **500円**
(コーヒー付)

1日限定 20食 すみれバーガー **500円**
(コーヒー付)



●11:00~15:00 ●七戸町字七戸66
●木曜定休日 ●0176(62)5825

5 てっちゃんの店

その日に打った手打ちそばと季節ごとの旬の食材を使った天ぷらが堪能できます。

秋の大収穫祭メニュー

しちのへ産ミニトマトの
天ぷらざるセット **600円**



●10:00~15:00 ●七戸町字荒田36-14
●090-4041-7486 ●営業日 金・土・日 ●駐車場あり



※表示価格はすべて税込です。

作成:七戸町観光物産推進協議会 食部会 事務局 七戸町商工観光課
お問い合わせ先:(一社)しちのへ観光協会 0176(58)7109