

マタギ料理

春には山菜や木の芽、夏は沢ガニや川魚、秋はキノコや木の実、冬には野生鳥獣のジビエ料理(適正処理加工肉)等々、四季折々の山の幸を体験出来るのがマタギ料理です。真水や砂糖を一切使わず樹液だけで淹れるマタギコーヒーもぜひ!



かじか村スペシャル 竹酒



川の幸 から揚げ



山の幸 天ぷら



カモ鍋



マタギコーヒー



自家製日本ミツバチと蜜蝋



かじか村雑木きのこ類



イノシシ鍋

元旦に天皇陛下が飲むキジ酒(お雉様)



鹿鍋用 ロース・モモ肉



鹿肉のステーキ



鶏丸のロースト



ガムズミのカクテル



海の幸炭火焼き

登米市東和町米谷字相川91



里山民宿

かじか村

TEL.0220(42)2655 HP:kajika-mura.com