

名物「五箇山とうふ」

縄でしばっても形がくずれ
ない堅さが特長です



[4~11月]
とうふ
刺身

わさび醤油で、食感と風味
をお楽しみ下さい



[12~3月]
とうふ
田楽

「くるみ味噌」と「ごま味噌」
の特製味噌2種類の味です

※豆腐の出来具合によって
セットにお付けする内容が
変わることもあります

単品でもご注文頂けます

・とうふ刺身…600円

・とうふ田楽…600円

名物の五箇山とうふや山菜など
山の恵みをたくさん
盛り込んだセットです



特作
製助

ごへいもち
五平餅 セット

…1,400円 (税込)

五箇山
名物の『五箇山
とうふ』
4~11月は
冷奴さしめで
12~3月は
とうふ田楽に
なります

『日替り小鉢』
日によって内容が
変わります

『季節の一品』

旬の野菜を使った
つけものなど

『山菜の
うどんかそば』



五平餅

単品でもご注文頂けます
(1本500円)



うどん・そば
どちらかを
お選び下さい

※温かいのと冷たい
の選べます

作助の「こだわり」 五平餅（ごへいもち）

※ご注文をお受けしてから
焼きますので、5〜10分ほど
お時間がかかります

こだわり その①

作助の

「特製くるみ味噌」

くるみをこれでもか
かと使った「特製くるみ味噌」が絶品！
「この味が忘れられない」というお客さんもたくさんいて地元の人たちも「おやつに」と食べにきたり、手土産にも利用されたりもしています。



こだわり その②

ちようどよい握り加減で、一本一本を丁寧につまみ切っています

市販で売られている、ぺったんこでカチカチのごはんの五平餅を食べたことはありませんか？
当店では、「食感」をととても大切にしています。ごはんのつぶし加減や握り加減等にこだわっています。外はカリッと香ばしく焼き上げて、中はふんわりもちもちり仕上がるように工夫しています。手作りならではの美味しさを楽しんでいただけますよ！

いっぺん食べたらずみつきになってしまいがいちゃ！



混雑していなければお持ち帰りも可能です

特製

五平餅 (1本) ... 500円

名物「五箇山とうふ」

縄でしばっても形がくずれ
ない堅さが特長です



[5~8月]
とうふ
刺身

わさび醤油で、食感と風味
をお楽しみ下さい



[9~4月]
とうふ
田楽

「くるみ味噌」と「ごま味噌」
の特製味噌2種類の味です

※豆腐の出来具合によって
セットにお付けする内容が
変わることもあります

単品でもご注文頂けます

・とうふ刺身…600円
・とうふ田楽…600円

名物の五箇山とうふや山菜など
山の恵みをたくさん
盛り込んだセットです



特作
製助

さんさい

山菜ごはん セット

…1,400円 (税込)

五箇山
A0物の『五箇山
とうふ』
5~8月は
冷奴さしめで
9月~4月は
とうふ田楽に
なります

『日替り小鉢』
日によって内容が
変わります ↓

『季節の一品』

旬の野菜を使った
つけものなど

『山菜の
うどんかそば』



山菜の
炊き込みごはん
(おかわり+300円)



うどん・そば
どちらかを
お選び下さい

※温かいのと冷たい
の選べます

温

山菜

・うどん
・そば

…各一

100円



春に山で採ってきた
山菜をたっぷりと

長い間雪に閉ざされる五箇山の地では、食材を長期保存する技術が発達しました。春は、山菜などの豊かな山の恵みがたくさん採れます。採れたての山菜を、天ぷらやお浸しなどで頂くのはもちろん美味しいですが、長期保存するために加工された山菜を様々な食べ方でいただくのもとっても美味しいんですよ。五箇山に昔から伝わるばあちゃん直伝の懐かしい味です。



温

わかめ

・うどん
・そば

…各八八〇円



富山名物の
「赤巻」のせてます



五箇山を代表する
伝統的な食材のひとつ

五箇山とうふ

五箇山のとうふは、硬くて水気の少ないのが特徴で、荒縄で縛ってもくずれないと言われています。

厳しい自然の中で育まれた独特の手法で豆本来の旨味を引き出しています。



とうふ刺身 …600円

お刺身のように、お醤油をつけてお召し上がり下さい。
豆の風味と素材の旨味がシンプルに伝わります。



とうふ田楽 …600円

湯豆腐に、当店特製の季節の味噌をのせてお召し上がりいただきます。



…各九五〇円

・うどん
・そば

温
きつね

じっくり
煮込んだ
甘じょっぱい
お揚げです



温

かけ
そば
うどん

…各七〇〇円

冷

ざる
そば
うどん

…各九〇〇円

カレー
ライス
…七五〇円

麺・ごはん
大盛りできます
+300円

栃の実 (とちのみ)

縄文時代から食べられていたと言われている栃の実は、栗と似ていますがアクが強すぎて、そのままでは強い渋みや苦味で舌がピリピリとするのでとても食べられません。

アク抜き作業は高度な技術と根気が必要で非常に手間がかかりますがここ五箇山でも貴重な食材のひとつとして昔から食されてきました。

長期保存が可能なので、栃の独特の香ばしい風味は一年中楽しむことが出来、長く愛され続けています。



とちのみ作業のながるとちのみの処理作業

下ごしらえに半月ほどかかるんです

灰を三先いおとして、ラす皮をはがすと、ようやく使えます

杵と水に2昼夜ひたしておきます

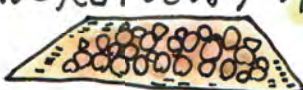


地元のはあちゃん
が処理してくれます

流水にさらし、水がきれいになったら2時間ほど煮ます



とちの実は保存するために、2~3日水につけて虫をとって1ヶ月ほど天日干しをします



カラカラに乾燥させた
とちの実は、使うとき1週間水につけてからひとつひとつ手作業で皮をむきます



見た目はぐりと似ていますが...
とちの実はアクが強くてそのままではとても食べられませんでも、きちんと処理すれば、豊かな風味が味わえるんです!

処理した実はそのままでは食べず、餅や団子などに加工して食べられます

当店特製「栃の実使用」メニュー

栃だんご (2本) ... 600円

たっぷりの栃の実のペーストを使用しています。独特の風味をお楽しみください。やさしい甘さです。おやつにどうぞ。



上新粉と変わらないぐらいの分量の栃の実ペーストを使用しています



よく練りあわせから蒸し器で蒸します。1回で約60本ほどしか作れません。



1本1本丁寧にくしに刺してあります。昔ながらの、懐かしい手作りのやさしい味です。



売切中

栃もちぜんざい ... 750円

焼いた栃もちをのせてお出しします。香ばしい風味が独特の味わいです。やさしい甘さです。おやつにどうぞ。



栃もち ... 900円

当店オリジナルブレンド特製のきなこを焼いた餅にまぶしてお出しします。やさしい甘さです。おやつにどうぞ。



栃の実アイス ... 500円

栃の実をペーストにしてアイスクリームに混ぜ込んでいます。栃の実せんべいを添えてお召し上がりいただきます。

※バニラアイスもあります



こだわりの 作助オリジナルブレンド

当店のホットコーヒーは
ブラジル、インドネシア、コロンビアの豆を
独自の配合でブレンドしております。
毎日飲んでも飽きない味を目指し
程よい苦味と優しい口当たりには上げています。
いろいろなカップを揃えており、その日の気分で
出させていただきます。お楽しみ！



¥500

- ・アイスコーヒー…500円
- ・コーヒーラテ…600円
- ・紅茶（温・冷）…500円
- ・甘酒（温・冷）…450円

ソフトドリンク

- ・りんごジュース…400円
- ・コーラ…400円

お酒

- ・瓶ビール（アサヒ）
…750円
- ・ノンアルコールビール
…550円
- ・日本酒
（1合）…550円
（2合）…950円

自家製はちみつレモンの

- ・レモネード…450円
- ・はちみつレモンソーダ
…550円

アイスクリーム

- ・バニラ…450円
- ・とちの実…500円

メニュー一覧

※表示価格は全て税込みです

■お食事・セット

五平餅セット(そば・うどん)	1,400円
山菜ごはんセット(そば・うどん)	1,400円
山菜(そば・うどん)	1,100円
きつね(そば・うどん)	950円
わかめ(そば・うどん)	880円
ざる(そば・うどん)	900円
かけ(そば・うどん)	700円
カレーライス	750円
ごへい餅	500円

■とちの実使用メニュー

とちもちぜんざい	750円
とちもち	900円
とちの実アイス	500円

■五箇山とうふ料理

五箇山とうふ刺身	600円
五箇山とうふ田楽(2本)	600円

■飲み物

コーヒー(ホット・アイス)	500円
コーヒーラテ	600円
紅茶(温・冷)	500円
甘酒(温・冷)	450円
ジュース(りんご)	400円
コーラ	400円
レモネード	450円
はちみつレモン ソーダ	550円
ビール	750円
ノンアルビール	550円
日本酒	
(1合)	550円
(2合)	950円

■アイスクリーム

バニラアイス	450円
とちの実アイス	500円