



粹呑房の

キャンプにも最適

ジビエ
BBQ
セット

前日の
16:00まで
ご予約

当店人気のしし餃子



蒜山高原の新鮮なキャベツと
当店自慢の猪肉を100%使用
した、自家製の餃子です。

ご予約はお電話にて
TEL.0867-66-3190

【営業時間】

lunch/11:30~14:30(平日) 11:00~15:00(日祝)
dinner/17:30~21:00 定休日/火曜日

ひるぜん名物



ひるぜん焼そば

蒜山に来たらコレ!濃厚な味噌
ベースの甘辛ダレと、旨味のあ
る鶏肉。そして蒜山高原のキャ
ベツをふんだんに使ったB-1グ
ランプリの大会でも認められた
味。

蒜山おこわ

当店が発祥の蒜山おこわです。ハレの日に
各家庭でお母さんが作っていた郷土料理を
ぜひ。蒜山のひめのもち、春のフキ、秋の栗を
保存し蒸しあげております。



鶏の唐揚げ

TAKE
OUT

テイクアウトメニュー



もつ鍋セット

前日の
16:00まで
ご予約

猪肉の西京焼き



鹿肉の西京焼き



前日の
16:00まで
ご予約

キャンプに
最適!

セットで
お買い得

35×21.8cm×2
おまかせジビエ肉800g
猪肉ロース・もも・バラ+鹿肉ロース・もも・バラ
お野菜セット+タレ

ジビエ肉BBQ おまかせ800g+焼き野菜セット

蒜山エリアのジビエのお肉でBBQを存分にお楽しみいただけるセット
です。地元産にできるだけこだわった焼き野菜セットとタレもついて
います。*季節により地元産以外の野菜が入る場合があります。



ジビエ肉 おまかせ800g+ 5,800円(税込)
野菜セット

ジビエ肉 おまかせ800g 4,000円(税込)
お野菜セットのみ 2,000円(税込)



猪肉ロース(BBQ用)
22.2×19.6cm
300g 2,100円(税込)



鹿肉ロース(BBQ用)
22.2×19.6cm
300g 1,600円(税込)



猪肉もも(BBQ用)
22.2×19.6cm
300g 1,600円(税込)



鹿肉もも(BBQ用)
22.2×19.6cm
300g 1,200円(税込)

粹呑房 SUITONBO

ご予約はお電話にて TEL.0867-66-3190

住所 〒717-0602 岡山県真庭市蒜山上福田1205-403(GREENable HIRUZEN北隣)
営業時間 lunch/11:30~14:30(平日) 11:00~15:00(日祝) dinner/17:30~21:00
定休日 火曜日
座席数 40席(4~6名様個室あり)
クレジットカード VISA・JCB・Mastercard・AMERICAN EXPRESS・DC・
UC・UFJ Card・NICOS・SAISON CARD・Diners Club
電子マネー PayPay・d払い・LINE Pay・AirPAY・ApplePay・iD・QUICPay・各種交通系カード



オードブル

おうち時間のお供に、キャンプの
お供に。お酒によく合う一品の
オードブルです。



ジビエ肉BBQ 焼き野菜セット

★

 粹香房
 名物

 お持ち帰り



粹香房
 こだわりの
 いのしし餃子



調理済み いのしし餃子 22×22cm
 8個入り 600円(税込)



冷凍 いのしし餃子 21×17.3cm
 11個入り 600円(税込)

猪肉の旨いこだわり餃子が完成! 蒜山高原の新鮮なキャベツと当店自慢の猪肉を100%使用した、自家製の餃子です。焼きたて調理済みのお持ち帰りタイプとご自宅などで調理する冷凍タイプをご用意しております。

粹香房謹製 オードブル

ちょっとした集まりや、おうち居酒屋・キャンプのお供に最適なオードブルです。つついお酒が欲しくなる一品を取り揃えました。

★

 粹香房
 人気

 お持ち帰り

前日の
 16:00まで
 ご予約



オードブル
 本体:37×37cm
 3人前 3,500円(税込)

前日の
 16:00まで
 ご予約



オードブル
 本体:42.6×42.6cm
 4~5人前 5,500円(税込)



蒜山と
 言えば
 まずはこれ



ひるぜん焼そば
 19.1×12.5cm
 1人前(200g) 750円(税込)

濃厚な味噌ベースの甘辛ダレと、旨味のある鶏肉。そして蒜山高原のキャベツをふんだんに使ったB-1グランプリの大会でも認められた味。



粹香房が
 発祥の
 蒜山おこわ



蒜山おこわ
 17.6×12.4cm
 1人前 660円(税込)

当社が発祥の蒜山おこわです。ハレの日に各家庭でお母さんが作っていた郷土料理をぜひ。蒜山のひめのもち、春のフキ、秋の栗を保存し蒸しあげております。

お店で人気のメニューをお持ち帰り



前日の
 16:00まで
 ご予約

お鍋
 1つで
 簡単調理

もつ鍋セット

当店人気のもつ鍋をお持ち帰りメニューにしました。お鍋が1つあれば当店の味がそのままお持ち帰りいただけます。



【作り方】
 1)タレを煮立て、その中にもつとにんにく・とうがらしを入れます。
 2)玉ねぎやキャベツの芯など硬い野菜を先に入れます。
 3)最後にもやしやニラを入れてひと煮立ちしたら出来上がり。

本体:27×21cm タレ:7×12.8cm
 2~3人前 2,200円(税込)



前日の
 16:00まで
 ご予約

フライパン
 1つで
 簡単調理

ジビエの西京焼き

おかずにも酒の肴にもなるちょっとゴージャスな逸品です。漬味噌は取らずにそのまま焼いてください。



22.2×19.6cm 200g
 猪肉 1,280円(税込)



22.2×19.6cm 200g
 鹿肉 1,280円(税込)

粹香房定番の味も
 ぜひお楽しみください



※写真は鶏の唐揚げ

鶏の唐揚げ 19.1×12.5cm 5~6個入り 600円(税込)
 海老フライ 19.1×12.5cm 4本入り 600円(税込)

みんな大好き、定番の鶏の唐揚げと人気の海老フライをテイクアウトでもお楽しみください。