



見て食べてご堪能あれ!!

益子焼 × とちぎ食材

益子焼窯元よこやまが制作・セレクトする益子焼に、
とちぎ食材を使ったメニューを盛り付けた、とちぎならではのおもてなし♪

こだわり素材で 贅沢和牛オムプレート

まほうらん
磨宝卵ととちぎ和牛の
ふわとろオムライス
… 1,650円 ※5食限定。
(サラダ・ドリンク付)

お米も野菜もお肉も! ほぼ栃木素材で作る5食限定
プレートランチ★デミ&チーズでいただくふわ
オムライスには、存在感あるとちぎ和牛がかくれん
ぼ♪贅沢オムライスをご堪能アレ!

使っている食材 → とちぎ和牛 栃木のお米

益子焼
design

普段はシンプルなプレ
ートを使うことが多いけど、
花柄であっても落ち着い
た雰囲気なので、素材の
色もキレイに映えます。

Cherish Cafe 下野

和風ゆずどりバーガー … 1,386円

※テイクアウトの場合は1,360円。

<サイドメニュー付>ポテト・ナゲット・オニオンリングからひとつ
サクッと香ばしくふわふわの特注パンズに、オリジナ
ルソースに合わせた粗挽き肉のパテ。さらにジュ
シーな肉厚のしいたけとゆずが香るマヨネーズをサン
ドした、大人のてりやきハンバーガー!

使っている食材 → しいたけ ゆず

益子焼
design

通常使用しているシルバーのプレートと同じ
スクエア型。益子焼の温かみとスタイリッ
シュな雰囲気を併せ持つ一枚です。

衝撃の旨さ! ゆず香る てりやきバーガー

Tuesday coffee 小山

グルメやお店の詳しい
情報はwebでcheck!



ヤシオマスのムニエル … 2,189円

主役のヤシオマスはさっぱり上品な味わい
で、ホワイトソースとペストマッチ! ソースの
コクに頬が落ちそうになるだけでなく、出汁に
使われる新里ねぎの爽やかさも旨味が引き立
つ秘訣★

使っている食材 → ヤシオマス 新里ねぎ 生乳

益子焼
design

白色のラインは川の流れ、表面のザラツとし
た質感は川底、そしてそこで元気に泳ぐヤシ
オマスを彷彿するようなデザインです。

S.K.M.Dining 宇都宮

贅沢の極み。 ローストビーフ丼 … 1,100円

※薬味は変わる場合あり。
※なくなり次第終了。

山盛りのローストビーフは国産の牛肉で、やわらかく旨
味たっぷり。大きめサイズで食べ応え◎! 自家製ダレ
と相性抜群な自社農園の蜂蜜をかけたら、甘みとコク
で魅惑の味に!

使っている食材 → 栃木のお米 はちみつ

益子焼
design

華やかさのある和風の器は、スタイリッシュな
フォルムで上品さも感じます。贅沢な丼に自然
と視線が集まり、料理が引き立ちます。

Honey Cafe HoneyB 鹿沼

追いがけ蜂蜜で 魅惑のローストビーフ丼

ドライカレーのまぜ蕎麦 季節の野菜添え … 1,400円

(日替わりのご飯と前菜3種類付)

田舎風蕎麦は噛むほどに香り立つ、店主の腕が光る逸
品。甘辛なドライカレーは、和風出汁のきいたつゆと調
和されて蕎麦との相性が抜群なのと、カブやナスなどの
新鮮野菜にディップしても◎!

使っている食材 → 塩原高原大根 塩原高原かぶ アスパラガス
喜連川温泉なす 中山かぼちゃ

益子焼
design

素朴な和テイストをベースに、フチの模様が
洋風の雰囲気も演出するメニューとマッチし
たお皿。徳利の風合いが落ち着きをプラス。

蕎麦とコーヒーと。
忠兵衛 ピース

宇都宮

甘辛ピリリ系の 名物ジンジャーカレー

野菜ジンジャーカレー
… 968円

お店一番人気のメニューは、甘
辛ルーに小さく刻まれた生姜のピ
リリとした辛さが程よいアクセント。
温泉の熱を利用して栽培されたなす
は、柔らかな食感と甘さが特長です。ご飯
がススム絶品!

使っている食材 → 喜連川温泉なす 栃木のお米

益子焼
design

有機的な曲線とシャープさが融合する大胆
なフォルムを、温かな色合いと手ざわりで
優しくまとめたアートを感じる一皿。

cafe Mario 宇都宮

30種以上! 旬野菜を 楽しむヘルシー丼

RICE BOWL LUNCH … 1,080円
DRINK SET+200円/DRINK&SWEETS SET+600円

蒸したり焼いたりした旬の野菜は、なんと30種類以
上! もっちり炊いた十五穀米にのせたら、ジュ
シーな豚肉やピリ辛ダレといただきます。ひとつ
ひとつ噛み締めたいくなる、こだわりのヘルシー丼!

使っている食材 → 栃木のお米 トマト

益子焼
design

口が広い丼ぶりには、たっぷり盛
られた野菜でも窮屈さを感じ
ないすっきりした見栄え!

Just Cafe 宇都宮

沖縄ベジ焼きそば … 1,518円

6月にオープンした人気店のメニュー。
沖縄そばの麺のモチモチ感がたまりませ
ん! 野菜は種類ごとにグリルされていて、
外側は香ばしく、中は瑞々しい♪ 手間暇かけ
た前菜もプラスされた満足セット!

使っている食材 → 新里ねぎ アスパラガス トマト

益子焼
design

明るいエルギーを引き寄せるターコ
イズ。ケチャップ味の麺と繊りな鮮やかな
色は、南国風なお店の雰囲気とマッチ!

TURQUOISE 宇都宮

癒し&元気になる 南国風メニュー★

和豚もちぶたのソテー 牛蒡とキノコ添え プレートセット … 1,980円

甘じょっぱいやわらかお肉と、しいたけや牛蒡が調
和する奥深い味わいにほっこり♪ 十六穀米とサラ
ダをおともに、ヘルシーにいただけます。甘さ控え
めな季節のデザート2品も付くなんて嬉しい!

使っている食材 → トマト しいたけ 栃木のお米

益子焼
design

落ち着いた色味と布目の模様がステキ★白
いスイーツ皿とのコントラストも◎!

和風カフェレストラン 益子の茶屋 益子

あっあっひんやり☆ はちみつパンケーキ

あっあっ CClassic パンケーキ … 700円

※183食限定。

<アイス>バニラ・さつまいもからチョイス

あっあっの極厚パンケーキとひんやりバニラアイ
スのコントラストがたまらない! はちみつの風味が合
わさって味の三重奏を奏でます♪どこかホッとする
ノスタルジックな味わいに、もう!

使っている食材 → 生乳 はちみつ

益子焼
design

クラシカルな雰囲気が漂う
品のあるプレート! 益子焼な
らではの風合いと柔らかな
植柄は、シンプルなスイーツ
を引き立ててくれます。

ちいさなカフェ
SORAIRO

宇都宮

OMOTENASHI 益子焼 MENUプロジェクトの願い

益子焼をもっと身近に、もっとたくさんの場所でみなさまに楽しんでいただ
きたいという想いで、このプロジェクトを始めました。この機会に、栃木の
食材のおいしさと一緒に、益子焼の良さを感じていただけたら幸いです。



益子焼窯元よこやま
横山雄一さん


 栃木のお店・スポット情報は
