

八鹿豚

山朝倉

椒倉

ようかぶた

あさくらさんしょ



季節のおこわ

八鹿豚の
さんしょ焼膳 ようか 2,420円



八鹿豚の
さんしょ焼膳 あさくら 1,870円



季節のおこわ

八鹿豚の
豆乳しゃぶ膳 なぐさ 2,420円



但馬牛の陶板焼膳 たじま 3,980円

季節のおこわと
おぼんざい ざんざこ 1,870円



八鹿豚の豆乳しゃぶ膳
ひょうのせん 1,870円

地元名物の素材を楽しむ「大満足」メニュー。

※消費税は内税にて表示しております。

●季節によりメニューの内容・器が多少異なることがあります。
ご了承ください。●料理は令和7年3月現在のものです。



道の駅ようか 但馬蔵

TEL/079-662-3200 FAX/079-662-3218

【山の幸、里の恵み】 但馬が生んだ自慢の逸品。



八鹿豚

養父市八鹿町の八鹿豚は、自然豊かな山々に囲まれて育つため、ストレスを感じにくく健康な発育に適しています。肉質は柔らかく、脂身の旨味が上品で甘いのが特長です。



但馬牛

かつては水田耕作や運搬用の役牛として飼われていた但馬牛。古くから優れた資質で、神戸ビーフや松坂牛など全国の銘柄牛の素牛の多くを占めています。



朝倉山椒

地元農家が大切に守り続けてきた但馬の名産。八鹿町朝倉地区が原産地で、香り高く、大粒で渋みが少ないまろやかな味と、爽やかな香りが特長です。



蛇紋岩米こしひかり

養父市内の蛇紋岩地層から流れ出るミネラル水に育まれたお米は味・照り・粘り、すべてが極上。



施設案内

- お食事処(196席)
- テイクアウトコーナー ●野菜蔵
- お土産処 ●やぶ市観光案内所

大駐車場(バス18台・乗用車116台)同時駐車可能



道の駅ようか 但馬蔵 〒667-0043 兵庫県養父市八鹿町高柳241-1
<http://www.michinoekiyouka.co.jp/>
TEL/079-662-3200 FAX/079-662-3218

●大阪案内所(06)6649-0017 ●名古屋案内所(052)452-8261

アソタ日和山株式会社



●いすし堂 本店 ●いすし堂 札の辻店 ●お菓子の館 はしだて

[関連グループ] ●日和山観光(株) / 城崎マリンワールド・ホテル金波楼・城崎カンツリークラブ ●(株)かに道楽

但馬牛は全国の銘柄牛のルーツ。

但馬牛は神戸ビーフ・松阪牛・近江牛等の銘柄牛となる素牛の多くを占めています。

但馬牛

たじまうし



但馬地方の山あいでは、
恵まれた自然環境に育まれながら
長い歳月をかけ、多くの人々の努力により
改良を重ねられた結果、抜群の肉質を有する
肉用牛としてつくり出されました。

◆但馬牛ステーキ膳 150g 6,600円



但馬牛の陶板焼膳

◆たじま

10切 5,780円

7切 4,780円

5切 3,980円

●消費税は内税にて表示しております。

●料理は令和7年3月現在のものです。 ●季節によりメニューの内容・器が多少異なることがあります。ご了承ください。 ●1週間以上前の予約が必要です。(3日前の変更不可)



道の駅ようか 但馬蔵

〒667-0043 兵庫県
養父市八鹿町高柳241-1

TEL.079-662-3200 FAX.079-662-3218

●大阪案内所 (06) 6649-0017

●名古屋案内所 (052) 452-8261

<http://www.michinoekiyouka.co.jp>

アシタ日和山株式会社 ●いずし堂 本店 ●いずし堂 札の辻店 ●お菓子の館 はしだて <http://www.asita.co.jp>

【関連グループ】 ●日和山観光(株) / 城崎マリンワールド・ホテル金波楼・城崎カンツリークラブ ●(株)かに道楽