

MENU



Folktale
Kitchen

SINCE 2025

森がもてなす山の贅を
ご堪能ください



＼ 新鮮なゆずマスの /

互いの森 定食

厳選素材



ゆずマスの塩焼き定食 1,380円^(税込)



お刺身定食 1,480円^(税込)



ゆずマスのフライ定食 1,480円^(税込)



ゆずマスの三種盛り定食 2,000円^(税込)

※三種盛り定食は、イワナに変更の場合、2,500円(税込)



互いの森ブランドマス
ゆずマス

地元の柚子を使用し、餌を自家製しております。そのため、臭みがなく、お刺身や塩焼きでも白身のうま味を感じて頂けます。

地元食材を使った ごはん・小鉢(2種)・つけもの・味噌汁 付き

プラス250円でイワナにも変更可能



※表示価格は税込です

単品料理



ジビエカレー 1,680円



お子様カレー 980円



ジビエ土手丼 1,280円



ジビエフランク(1本) 500円



猪串 750円



鹿串 700円



ゆずマスの塩焼き 650円



ゆずマスのフライ 750円



ゆずマスの刺身 850円



イワナ塩焼き 900円



イワナのフライ 1,000円



イワナの刺身 1,100円



アユの塩焼き 900円



五平餅 380円



おにぎり2種※ 520円
(味噌汁付き) ※同じ味への変更可



ごはんセット 400円
(ご飯、漬物、味噌汁)

ドリンク

Alcohol & Non-Alcoholic

生ビール	600円
サントリー生ビール中瓶	800円
酎ハイ (レモン、グレープフルーツ)	600円
角ハイボール	600円
ノンアルコールビール (オールフリー)	550円

Soft Drink

コーラ	400円
ジンジャーエール	400円
オレンジジュース	400円
リンゴジュース	400円
コーヒー	450円
アイスコーヒー	450円
ウーロン茶	400円

※表示価格は税込です

CHEF



澤田 和規

名鉄グランドホテルで料理の基礎を学ぶ。地元半田市でイタリア料理 AL CAVAで4年務め、その後シェフを2年。AL CAVAで生パスタ、ジビエを学び、日本福祉協議機構に入社。ジビエレストラン【Zoi】を任せられ、ジビエを学ぶ為狩猟免許を取得。2年シェフを務めた。



土谷 光治

約18年間パリに拠点を置き、三ツ星レストランをはじめさまざまなレストランで経験を積み、2016年に自身の店をオープン。2025年に完全帰国し、指の怪我を通じて日本福祉協議機構に出会う。会社の福祉に対する取り組み、互いの森プロジェクトに強い共感を得て参加。