

自然の恵みと、澄みきった ピュアな美味しさ。

年間を通して多くの方々が訪れる唐船峡。

真夏でも涼しい中、平成の名水百選に認定された冷水で冷やした

そうめんをはじめ、マスの塩焼や、鯉こく、鯉のあらいなど、

どれをとっても自然豊かな味わいです。

◆ セットメニュー

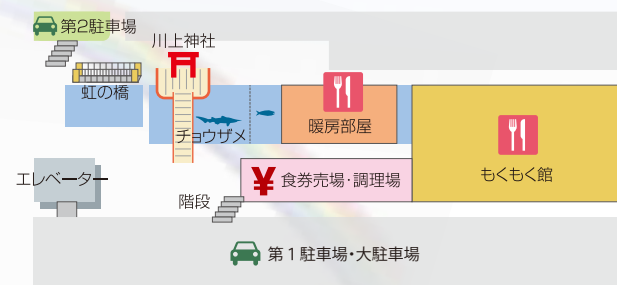
環境省認定

平成の名水百選 「唐船峡京田湧水」

湧水量日量 10 万トン、水温摂氏 13 度の清涼な水「唐船峡京田湧水」を活用したそうめん流しは、季節を問わず、一年中多くのお客様にお楽しみいただいています。



●施設見取り図



A定食
そうめん、おにぎり、マス塩焼、鯉こく、鯉あらい



B定食
そうめん、おにぎり、マス塩焼、鯉こく



いなり定食
そうめん、いなり寿し、マス塩焼、鯉こく

◆ 単品メニュー



マスたたき



マス唐揚げ



マスの姿造り

◆ ドリンクメニュー



生ビール



焼酎



冷酒



指宿温泉サイダー



ノンアルコールビール

冬季
限定

温メニュー

11月から冬季限定「温メニュー」が登場。
ニジマス丼、ます重といったマス料理等をぜひご賞味ください。心も体も温まる料理をお楽しみください。



ニジマス丼



唐船峡温麺



ます重



サイコロステーキ

「唐船峡」という名は、この地の字名「唐船ヶ迫」にちなんで命名されました。(その昔、この地は深い入江であり、唐の船が出入していたと言われております。)
唐船峡が全国的にその名を知られ、毎年県内外からの多くのお客様にご利用いただくようになったきっかけは、杉の大木群がそびえ立つ渓谷から湧出する清涼な水を利用した「そうめん流し」事業です。唐船峡は、回転式そうめん流し発祥の地です。
昭和37年6月 竹樋による流しそうめん事業をスタート。
昭和42年 回転式そうめん流し器を意匠登録。

