

カフェフードバーわいわいの

◎旅行者、団体客の受け入れ対応プランのご案内

- ・写真以外のおまかせメニュー、オードブル、ケータリング等の形式でもお受けできます
- ・ケータリング等では、100人以上の団体様にも対応可能です
- ・食物アレルギー等にも対応いたします
- ・Goto キャンペーン事業に伴う地域クーポンや食事券等の利用可
(詳しくはお問い合わせください)
- ・陸前高田地域共通商品券の利用可
- ・陸前高田観光パスポートの利用可
- ・各種クレジット、電子マネー、QRコード決済対応(一部不可)



この建物は東日本大震災の復興施設として残る、日本最大の仮設商店街です

◎店長プロフィール

名 前	<small>おたあきなり</small> 太田明成	1966年9月13日生	千葉県出身
2002年5月	岩手県に移住。		
2009年11月	“カフェフードバーわいわい”を陸前高田駅前にて開業。		
2011年3月	東日本大震災による津波にて店舗流失。		
4月	ボランティア活動として自身のブログ・Twitterを使い、全国から集めた靴、約2万足を市民に配る。		
2011年7月	コンテナとプレハブで作った自前の仮設店舗で営業を再開。		
2012年5月	行政の復旧整備事業で建てられた仮設商店街「高田大隅つどいの丘商店街」を立ち上げ、同商店街の事務局長に就任。		
2018年10月	同商店街を個人所有物として払い下げを受け、民間運営として活動するため「一般社団法人 タカタコレクトタウン」を立ち上げ代表理事に就任。		
2020年9月	同法人を「一般社団法人 たまご村」に改名する。 現在は、カフェフードバーわいわいの店長、たまご村の村長、陸前高田市飲食店組合の事務局長として、陸前高田の地域おこしに尽力している。		



岩手県陸前高田市高田町字大隅 93-1-7

TEL 090-8585-9607

Email: info@waiwai-takata.com

わいわいホームページ

<http://waiwai-takata.com/>

たまご村ホームページ

<https://www.tamagomura.jp/>

カフェフードバー



たまご村



ディナーメニュー

※表示価格は税込価格です



四季折膳 氷上

◎ソフトドリンクセットプラン 3,200円

◎2H飲み放題プラン 4,800円

- ・カキとしいたけの炙り（広田湾産のカキときのこのSATOのしいたけを使用）
- ・お刺身3点盛り
- ・わかめしゃぶしゃぶ（広田湾産わかめを使用）-②1
- ・季節の天ぷら（地元で採れた野菜を使用）
- ・お煮しめ（岩手県の郷土料理）
- ・わかめ入り玉子焼（広田湾産わかめと南部どりの卵を使った出巻玉子）
- ・なっちく（ちくわの中に納豆を詰めてフライにした当店人気No.1メニュー）-②2
- ・さんまメンチ（三陸産さんまを使用した手作りメンチ）-③3
- ・炊き込みごはんのおにぎり（陸前高田のブランド米“たかたのゆめ”を使用）
- ・香の物（陸前高田産ミニトマトと広田湾産茎わかめの酢漬け米崎りんご入）-③3
- ・茶碗蒸し（南部どりの玉子を使用）
- ・ゆずようかん（北限のゆずを使用した手作りようかん）

ホタテとワカメの炙りしゃぶしゃぶ御膳 夜セット

◎ソフトドリンクセットプラン 3,200円

◎2H飲み放題プラン 4,800円

- ・ホタテのお刺身
- ・ホタテとしいたけの炙り
- ・ホタテのかき揚げ
- ・わかめしゃぶしゃぶ（②1）
- ・ごはん（陸前高田のブランド米“たかたのゆめ”を使用。わかめの茎の佃煮添え）
- ・お吸い物（磯や水産の昆布で出汁をとった、磯風味のお吸い物）
- ・香の物（③3）
- ・季節のデザート
- ・なっちく（②2）
- ・さんまメンチ（③3）

※帆立とわかめは広田湾産を使用
※地元の食材、調味料にこだわった陸前高田のご当地グルメ



わいわい 2H 飲み放題

ベーシックプラン
2,900円

- ・焼き鳥2本
- ・なっちく
- ・さんまメンチ
- ・三陸産カキフライ
- ・南部どりの唐揚げ
- ・イモチーズ焼き
- ・ミニ麻婆豆腐
- ・ミニパスタ
- ・ミニサラダ など…

満足プラン
4,000円

ベーシックプラン
+

- ・お刺身3点
- ・カキバター
- ・小鉢



※写真はイメージです

飲み放題には・・・

ビール・日本酒・焼酎・カクテルなど
多数取り揃えております。

ランチメニュー

※表示価格は税込価格です

わいわいに
来たなら



わいわいオリジナルランチ A 1,100 円

- ・スープハンバーグ (高田の食材を6つ詰めた手作りスープハンバーグ)
- ・なっちく (ちくわの中に納豆を詰めてフライにした当店人気 No.1 メニュー)
- ・さんまメンチ (三陸産さんまを使用した手作りメンチ)
- ・ごはん (たかたのゆめを使用)
- ・味噌汁 (八木澤商店の味噌と三陸産わかめ入り)
- ・漬物 (地元の野菜を使用)

やっぱり
刺身が欲しいなら



わいわいオリジナルランチ B 1,200 円

- ・お刺身 (季節のお刺身3点盛り)
- ・なっちく (ちくわの中に納豆を詰めてフライにした当店人気 No.1 メニュー)
- ・さんまメンチ (三陸産さんまを使用した手作りメンチ)
- ・ごはん (たかたのゆめを使用)
- ・味噌汁 (八木澤商店の味噌と三陸産わかめ入り)
- ・漬物 (地元の野菜を使用)

絶対!
カキ!!



カキ丼&そばセット 1,500 円

- ・カキ丼 (広田湾産カキを使用)
- ・そば (めかぶ入り)
- ・小鉢

全てのランチメニューに

- ・店長の説明・お話付き!
- ・ソフトドリンク付き!



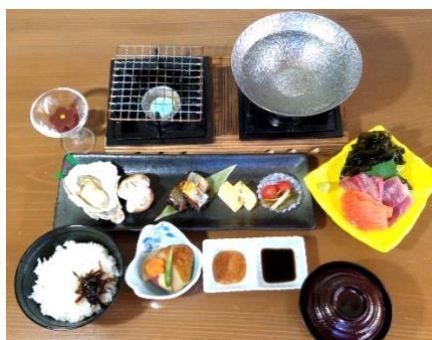
全ては高田の食材、岩手の味付け

四季折膳 1,600 円

- ・カキの味噌炙り (広田湾産のカキ。八木澤商店の味噌を使用)
- ・旬の魚の佃煮 (三陸産の魚を使用。ヤマニ醤油の醤油と神田葡萄園のぶどう液などで煮込んだもの) -㊤1
- ・季節の天ぷら (地元で採れた野菜を使用)
- ・お煮しめ (岩手県の郷土料理) -㊤2
- ・わかめ入り玉子焼 (広田湾産わかめと南部どりの卵を使った出巻玉子) -㊤3
- ・ごはん (陸前高田のブランド米“たかたのゆめ”を使用。わかめの茎の佃煮添え) -㊤4
- ・お吸い物 (磯や水産の昆布で出汁をとった、磯風味のお吸い物)
- ・香の物 (陸前高田産ミニトマトと広田湾産茎わかめの酢漬け米崎りんご入) -㊤5
- ・ゆずようかん (北限のゆずを使用した手作りようかん) -㊤6

高田を贅沢に味わいたい

四季折膳 松原 2,400 円



- ・カキとしいたけの炙り (広田湾産のカキとこの SATO のしいたけを使用)
- ・わかめしゃぶしゃぶ (広田湾産わかめを使用) -㊤7
- ・お吸い物 (わかめしゃぶしゃぶの後の出汁を器に移してお召し上がり下さい) -㊤8
- ・旬の魚の佃煮 (㊤1)
- ・お刺身 (季節のお刺身3点盛り)
- ・お煮しめ (㊤2)
- ・わかめ入り玉子焼 (㊤3)
- ・ごはん (㊤4)
- ・香の物 (㊤5)
- ・ゆずようかん (㊤6)

ホタテとワカメの炙り

しゃぶしゃぶ御膳 昼セット 2,000 円

- ・ホタテのお刺身
- ・ホタテとしいたけの炙り
- ・ホタテのかき揚げ
- ・わかめしゃぶしゃぶ (㊤7)
- ・ごはん (㊤4)
- ・お吸い物 (㊤8)
- ・香の物 (㊤5)
- ・季節のデザート

※帆立とわかめは広田湾産を使用。時期により三陸産魚の刺身の場合あり



地元の食材、調味料にこだわった
陸前高田のご当地グルメ