

太刀魚の骨せんべい

五〇〇円 十税

千し大鰯を半年間ぬかに漬けた漬物

紀州ほんまもん

五〇〇円 十税

鯖寿司を半年以上発酵させたもの

鯖の紀州本なれ寿司

八〇〇円 十税

うつぼの揚げポン酢

六〇〇円 十税

紀州漬け物と

自家製漬け物盛合せ

九〇〇円 十税

紀州魚の梅わさび和え

九〇〇円 十税

勝浦生まぐろのねた和え

九〇〇円 十税

御坊漬け（ならづけ）と

クリームチーズ

九〇〇円 十税

金山寺のなめろう

一、〇〇〇円 十税

くじらベーコン

一、二〇〇円 十税



山椒

紀州が誇る
最高級の山椒

山椒の収穫量のうち、なんと約70%を和歌山県が占めています。中でも有田川町はぶどう山椒発祥の地と言われ、最高の生産量を誇っています。ぶどう山椒はその名のとおり、大粒の実がぶどうのような形で、たくさん出来ることからこの名が付きましたが、「山椒」といえばぶどう山椒」と言われるほど全国の料理人や専門家から高い評価を受けており、その香り・風味は市販の物とは比べ物にならない程豊潤。鮮烈な辛味の後に訪れる清涼感はぶどう山椒でしか味わえない一級品です。





紀州シラスサラダ

一、二〇〇円 + 税



しらす



シラスというと駿河湾をイメージする人が多いと思いますが、実は和歌山も良質のシラスが獲れるって知っていますか？

和歌山のしらすの最漁期は春と秋です。特に秋のしらすは「秋しらす」と呼ばれ、ひき締まった身とみずみずしく旨みが濃いのが特徴です。夏を過ぎ一気に水温が下がると、越冬のために脂肪分をいっぱい貯めこむからだそうです。

野菜スティック

紀州梅真鯛ねり梅ディップ

八〇〇円 + 税

きゅうり金山寺

八〇〇円 + 税

蒸し野菜の有田ぶどう山椒バター

一、〇〇〇円 + 税

厚切りいのぶたベーコンの和風ポトフ

一、二〇〇円 + 税

勝浦もちもち鮪の生ハムチーズサラダ

一、五〇〇円 + 税

アボカドといのぶた冷しゃぶのサラダ

一、八〇〇円 + 税



造り

本日の造り盛り合わせ

(二人前) 三、〇〇〇円 + 税

●一人前追加で 一、五〇〇円 + 税

特上造り盛り合わせ

(二人前) 四、〇〇〇円 + 税

●一人前追加で 二、〇〇〇円 + 税

自然が織りなす日本屈指の漁場

辰ヶ浜漁港

日本一の太刀魚の漁獲量を誇る和歌山県有田市。有田市の漁業の中心地である辰ヶ浜漁港は有田川の河口部に位置し、山から流れ込む豊富なミネラルと紀伊水道の栄養分が混ざりあう上質な漁場です。ここで獲れる鮮魚は、たっぷりと脂がのっているのに引き締まった身が特徴。まずは刺身でブリッとした食感を味わい、続いて焼きや煮物で魚本来の甘み・旨みをご堪能下さい。

※ご注文は二人前以上から承ります。

紀州備長炭干し

魚を漬ける塩水に串本の海水で手づくりされた塩と紀州難航梅酢を使用し、生臭さを抑え旨みを引き出した、和歌山ならではの干物。

平鯨 一、〇〇〇円 + 税

かます 一、二〇〇円 + 税

金目鯛 一、五〇〇円 + 税



煮・焼

煮魚 紀州醤油

南高梅の煮魚

焼魚 紀州天然塩

金山寺の焼魚

※煮・焼魚の内容・価格はその日の仕入れにより異なりますので、詳しくは別紙をご覧くださいませ。



太刀魚

細長く銀色に輝くことからその名が付いた太刀魚。その太刀魚の中でも体の厚みが人の指5本以上の大物を「ドラゴン」と呼びます。鋭い歯と強烈な引きで釣り上げるのは至難ですが、その味わいは白身なのにたっぷりと脂を蓄え、上品で繊細な甘みはどんな料理とも相性抜群です。繊維質が少なく火を通すと独特のほろっとした食感に変化するのも太刀魚ならではです。



揚げごま豆腐みかんだりの田楽

九〇〇円 + 税

勝浦漬けマグロあられ揚げ

一、二〇〇円 + 税

手づくり豆腐といのぶたの
べっ こうあんかけ

一、二〇〇円 + 税

いのぶた備長炭ウインナー
マスタード炒め

一、二〇〇円 + 税

カマンベールと

いのぶたハムかつ

一、二〇〇円 + 税



ごま豆腐

僧侶達の英知と

もてなしの結晶

今から1、2000年ほど昔、弘
法大師が遣唐使として中国に渡
り、仏教のほか様々な文化や知
識を学び日本に持ち帰りまし
た。その中に当時から薬として
珍重されていた胡麻を持ち帰
り、僧侶たちの栄養源として長
く伝えられてきました。胡麻は
様々な精進料理でも利用されて
いますが、中でも胡麻を細かく
すりつぶし葛粉と混ぜて火にか
け冷やし固めた「ごま豆腐」は、
作るのに何倍もの手間がかかる
ものの、そのとろけるような口
当たりと優しい甘みが絶品で、
「もてなしの象徴」と
されています。



みかんだりともち生麩の
揚げだし

一、二〇〇円 + 税

いのぶた陶器蒸し

一、五〇〇円 + 税

生ゆばみかんだりの
玉子とじ

一、八〇〇円 + 税

熊野牛ローストビーフ

三、〇〇〇円 + 税

紀州くまの陶器蒸し

三、七〇〇円 + 税

紀州足赤エビ天ぷら

(一本) 八〇〇円 + 税

稚鮎(若武者鮎)唐揚げ
ぶどう山椒塩添え

一、二〇〇円 + 税

みかんどり香梅天ぷら

一、二〇〇円 + 税

みかんどり磯辺天ぷら

一、二〇〇円 + 税

じゃがいもと
いのぶたベーコンの
かき揚げ

一、二〇〇円 + 税

梅真鯛天ぷら

(天然塩か乾燥梅干し)

一、二〇〇円 + 税

いのぶたヒレ天ぷら

一、五〇〇円 + 税

海の幸と山の幸の

紀州天ぷら盛合せ

二、五〇〇円 + 税

低温調理した

熊野牛の天ぷら

三、〇〇〇円 + 税

くえ唐揚げと

鱈せんべい

三、七〇〇円 + 税

紀の国みかんどり



もったいない精神から生まれた、和歌山県有田市と言えは全国有数のみかん産地。ここで生産されたみかんはそのまはもちろん、ジュースや加工品として出荷されます。その加工品になる過程で大量のみかんの皮が残ってしまいます。丹精込めて作ったみかんを、折角なら皮まで有効に使いたいと試行錯誤を重ねて行き着いたのが、餌にみかんの皮を混ぜて育てた「紀の国みかんどり」。みかんの皮の効果で臭みがなく爽やかな味わいが特徴で、どんな調理法でも美味しくお召し上がり頂けます。



いのぶた

猪の脂の甘みと豚の旨みを活かした
ハイブリッド肉

「いのぶた」は単に猪と豚を掛け合わせたらいいというものではありません。すさみ町では、長年の研究の末、豚肉の柔らかさを持ちながら猪の肉のうま味を継承するいのぶたの掛け合わせを発見しました。従来の固定観念を打ち破るとろける甘い脂と濃厚な赤みは、もはや別次元の旨さ。そんないのぶたの中でも最高級ブランドである「イブ美豚」を当店のほとんどのいのぶたメニューで使用しています。





イノブタつゆしゃぶ

(二人前) 一、二〇〇円 + 税

イノブタの旨味を引き出す特製だし汁でさつと火を通してお召し上がりください。
お好みでネーどう山椒を加えても美味しくいただけます。

梅真鯛しゃぶ

(二人前) 一、二〇〇円 + 税

焼いた鯛の骨でとっただし汁と、紀州醤油で作ったポン酢が味の決め手。
お好みで梅肉をポン酢に溶かしてお召し上がりください。

熊野牛しゃぶ

(二人前) 一、五〇〇円 + 税



平安時代の荷牛が ルーツの高級和牛

元は平安時代中期頃からの中世熊野詣の盛期に、京都から連れてこられた荷牛が熊野牛のルーツと言われています。
その後は農耕用の耕牛としても利用されましたが、これを肉用牛とするために、但馬牛の血統を取り入れて長い年月をかけて品種改良がなされ、現在和歌山を代表するブランド牛として進化を遂げました。その肉質はきめ細やかで柔らか。甘味のある味わいで、肉そのものの風味に優れています。焼いたときの香りの良さも魅力。すき焼きやしゃぶしゃぶなどシンプルな調理法で、その魅力をお楽しみください。

みかんどり南高梅すき焼き

(二人前) 一、三三〇円 + 税

熊野牛南高梅すき焼き

(二人前) 一、六〇〇円 + 税

割下に梅エキスを加え、まろやかな酸味がお肉とよく合います。
うめどりから採れる梅玉子は栄養価が高く濃厚な旨味が楽しめます。

すきやきのお供に。

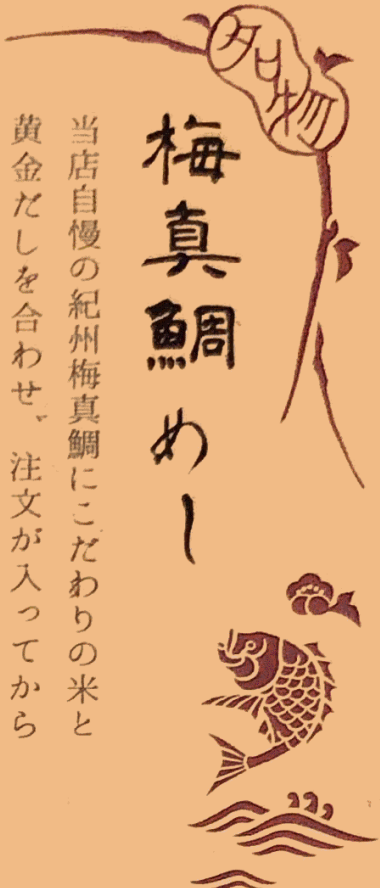
梅玉子追加 (二個) 一八〇円

くえ鍋

(二人前) 三、七〇〇円 + 税

鍋のメに
米粉めん・備長炭うどん・雑炊
出来ます。

お気軽にスタッフまでお声掛けください。



梅真鯛めし

当店自慢の紀州梅真鯛にこだわりの米と黄金だしを合わせ、注文が入ってから一つひとつ炊き上げるためお時間が40分程かかります。

※ご注文は二人前から承ります。

(二人前) 一、五〇〇円 + 税

備長炭のぶっかけうどん

八〇〇円 + 税

結びめん (和歌山産米粉めん)

八〇〇円 + 税

梅真鯛と南高梅のお茶漬け

一、二〇〇円 + 税

梅真鯛と南高梅の雑炊

一、五〇〇円 + 税

梅ゼリー (梅の蜜煮入り)

四〇〇円 + 税

ぶどう山椒のパンナコッタ

五〇〇円 + 税

じゃばらとドライフルーツのひとくち最中

五〇〇円 + 税

湯浅醤油アイスのそばの実掛け

五〇〇円 + 税

備長炭のわらびもち

五〇〇円 + 税

デザート三種盛り

八〇〇円 + 税

紀州山海鯛めしコース

付き出し

お造り盛り

猪豚陶器蒸

おすすすめ煮魚

天麩羅

鯛めし

デザート

付き出し

上造り盛り

熊野牛焼品

選べる煮魚

上天麩羅

鯛めし

特選デザート盛り

付き出し

特選造り盛り

選べる煮焼き魚

特選熊野牛の焼品

特選天ぷら

鯛めし

豪華デザート

七七〇〇—

一一〇〇〇—

一五二〇〇—