

お昼のコースメニュー

くえ鍋・伊勢えび天麩羅入り
紀州鯛めしコース

9,000円 (+税)

🍷 焼

熊野牛ローストビーフ

🍷 造り

紀州魚七種盛り

🍷 付出し

五種盛り

🍷 菓

五種盛り

🍷 飯

梅真鯛めし

🍷 揚

伊勢えび天麩羅

🍷 鍋

くえなべ

熊野牛南高梅すき焼き入り
紀州鯛めしコース

6,000円 (+税)

🍷 煮

本日の紀州魚煮付け

※お好きな鮮魚をお選び頂けます。

🍷 造り

紀州魚六種盛り

🍷 付出し

五種盛り

🍷 菓

四種盛り

🍷 飯

梅真鯛めし

🍷 揚

くえ唐揚げと鱈せんべい

🍷 鍋

熊野牛南高梅すき焼き

いのふたつゆしゃぶ入り
紀州鯛めしコース

4,000円 (+税)

🍷 煮

本日の紀州魚煮付け

※おすすめの鮮魚となります。

🍷 造り

紀州魚五種盛り

🍷 付出し

豆乳豆腐

🍷 菓

三種盛り

🍷 飯

梅真鯛めし

🍷 揚

紀の国みかんどり天

🍷 鍋

いのふたつゆしゃぶ

みかんどりを、和歌山から直送される野菜と一緒に天麩羅にしました。
紀州天然塩か乾燥梅か天つゆでお召し上がりください。

紀の国みかんどり天麩羅御膳

1,500円
(+税)

紀の国みかんどり天麩羅 /

付出し / 三種盛り ※天麩羅小鉢の替わりにお造り小鉢が付きます。/
ご飯セット (おかわり自由)

割り下に南高梅を使い、甘辛の中にほのかな酸味を加えた味わい深いすき焼き。
さっと火を通したふりふりの鶏肉にみかんどりのたまごに付けて。

紀の国みかんどり 南高梅すき焼き御膳

1,500円
(+税)

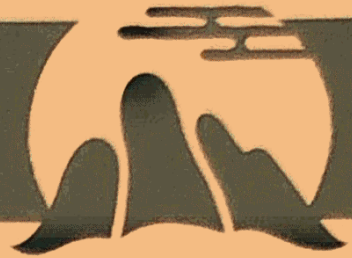
紀の国みかんどり南高梅すき焼き /

生卵 / 付出し / 三種盛り /
ご飯セット (おかわり自由)

もったいない精神から生まれた紀の国みかんどり

和歌山県有田市と言えど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まはもちろん、ジュースや様々な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。

山の幸



いのふたを陶器でふっくら蒸しあげ、
湯浅醤油で造ったポン酢でさっぱりとお召し上がりください。

すさみいのふた陶器蒸し御膳

1,500円
(+税)

すさみいのふた陶器蒸し /
付出し / 三種盛り /
ご飯セット (おかわり自由)

旨みたっぷりのいのふたを鮮烈な辛みと香りが特徴のふどう山椒で炒め、
仕上げにミルでお好みの量を振りかける香り高い一品。

すさみいのふたぶどう山椒焼御膳

1,500円
(+税)

すさみいのふたぶどう山椒焼 /
付出し / 三種盛り /
ご飯セット (おかわり自由)

猪の脂の甘みと豚の旨みを持ったハイブリッド肉



「いのふた」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ふ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。そんないのふ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ふたメニューで使用しています。

辰ヶ浜漁港より直送される鮮魚を盛り込んだ贅沢丼。
うめどりの卵黄を絡めるとさらにマイルドに。

紀州海鮮丼御膳

1,500円
(+税)

日替わり鮮魚の海鮮丼 /
付出し / 三種盛り /
ご飯セット (おかわり自由)

串本の海水で手作りされた塩を使い、
魚を漬ける塩水には紀州南高梅酢を使用した紀州備長炭干し魚を使用。

紀州備長炭干し焼魚御膳

1,500円
(+税)

紀州備長炭干しのサバ と サンマの焼魚 /
付出し / 三種盛り /
ご飯セット (おかわり自由)

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、たっぷり脂がのっているのに引き締まった身が特徴。刺身はもちろん、焼きや煮物でも、上品な甘みと旨みを堪能頂けるとおもいます。



山海御膳

選び抜かれた紀州の食材と
吟味された味を
お愉しみください。

海の幸



紀州梅真鯛・紀州梅しまあじ・勝浦の生まぐる・太刀魚の他、
有田市にある辰ヶ浜漁港より直送される魚介類をご堪能下さい。

※日によって内容は異なります。

● 紀州造り御膳

1,500円
(+税)

日替わり鮮魚のお造り盛合せ /

付出し / 三種盛り /
ご飯セット (おかわり自由)

和歌山で獲れた魚を、オーダーが通ってから煮付けます。
湯浅醤油と南高梅が味の決め手。

● 紀州煮魚御膳


1,500円
(+税)

日替わり鮮魚の煮魚 /

付出し / 三種盛り /
ご飯セット (おかわり自由)

おすすめ

和歌山の山海の幸がギュッと詰まった
贅沢な会席仕立てのプレミアム御膳。

 和歌山紀州山海会席

2,500円
(+税)

豆乳豆腐 / 造り盛合せ /
いのふた陶器蒸し /
みかんどり天麩羅 / 紀州魚の煮付け /
ご飯セット (おかわり自由)



紀州御膳には

◆全て付出しが付きまます。

・豆乳豆腐

(お好みで特製醤油・生姜・胡麻を加えてお召し
上がりください。)

◆全て三種盛りが付きまます。

一、紀州釜揚げシラス

二、そばせんべい付きサラダ

三、天麩羅小鉢

(天婦羅御膳の方はお造り小鉢)

◆全てご飯セットが付きまます。

・たきたてご飯 (和歌山産ヒノヒカリ使用)

・うめふたを使った豚汁

・和歌山の漬物

※ご飯セットは全ておかわり自由