

## 太刀魚の骨せんべい

500円 +税

千し大根を半年間ぬかに漬け込んだ漬物

## 紀州ほんましん

500円 +税

鰯寿司を半年以上発酵させたもの

## 鰯の紀州本なれ寿司

800円 +税

## 紀州魚の梅やさび和え 九〇〇円 +税

紀州がまくら  
最高級の梅酢味

## 勝浦生まぐろのねた和え

900円 +税

## 御坊漬け（ならづけ）と

クリームチーズ  
900円 +税

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  
どうの房のような形で、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。

## うつぼの揚げポン酢

600円 +税

## 金山寺のなめろう

1,000円 +税

## 紀州漬け物と 自家製漬け物盛合せ

900円 +税

## くじらベーコン

1,200円 +税



山椒  
Shichimi



## 紀州シラスサラダ

一、二〇〇円 + 税



## しらす



相模山は用ひ人を知る

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せんが、実は和歌山も良質のシラスが獲れるつて知っていますか？

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、ひき締まつ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。

野菜ステイツク  
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、二〇〇円 + 税

## 厚切りいのぶたベーコンの和風ボトフ

一、二〇〇円 + 税

## 勝浦もたらし鮭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



## 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

(一人前) 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つた身が特徴。

まずは刺身でプ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。

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本以上の大き  
さを「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  
の味わいは自身なのにたっ  
ぱりと脂を蓄え、上品で纖  
細な甘みはどんな料理とも  
相性抜群です。

纖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。



## 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下さいませ。



## 太刀魚

揚げごま豆腐みかんどりの田楽

九〇〇円 + 税

勝浦漬けマグロあられ揚げ

一一二〇〇円 + 税

手づくり豆腐といのぶたの  
ベーフ こうあんかけ

一一二〇〇円 + 税

いのぶた備長炭ウインナー  
マスター炒め

一一二〇〇円 + 税

カマンベールと  
いのぶたハムかつ

一一二〇〇円 + 税

## ごま豆腐

みかんどりともち生麩の  
揚げだし

一一二〇〇円 + 税

僧侶達の英知と  
もてなしの結晶

今から1、200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

いのぶた陶器蒸し  
玉子とじ

一一八〇〇円 + 税

生ゆばみかんどりの  
玉子とじ

一一八〇〇円 + 税

熊野牛ローストビーフ

三、〇〇〇円 + 税

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せて火にかけ  
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。

紀州くわの陶器蒸し

三、七〇〇円 + 税



※天ぷらには御坊産天然塩を使用しています。

## 紀州足赤エビ天ぶら

（一本）八〇〇円 + 税

## 稚鮎（若武者鮎）唐揚げ

ぶどう山椒塩添え

（一本）二〇〇円 + 税

## みかんどり香梅天ぶら

（一本）二〇〇円 + 税

## みかんどり磯辺天ぶら

（一本）二〇〇円 + 税

## いのぶたベーコンのかき揚げ

（一本）二〇〇円 + 税

## 梅真鯛天ぶら

（天然塩か乾燥梅干し）

（一本）二〇〇円 + 税

## いのぶたヒレ天ぶら

（一本）五〇〇円 + 税

海の幸と山の幸の

## 紀州天ぶら盛合せ

（一本）五〇〇円 + 税

低温調理した

## 熊野牛の天ぶら

（一本）二〇〇円 + 税

## くわ唐揚げと 鱗せんべい

（一本）二〇〇円 + 税

# 紀の国みかんせり



もつたいない精神から生まれた「紀の国みかんせり」は、和歌山県有田市と言えば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もちろん、ジュースや加工品として出荷されますが、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



猪の脂の旨みと豚の旨みを旨く

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

(一人前) 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。  
お好みでぶどう山椒を加えても美味しくいただけます。

## 梅真鯛しゃぶしゃぶ

(一人前) 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。

## 熊野牛しゃぶしゃぶ

(一人前) 一、五〇〇円 + 税

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。



## 平安時代の荷牛が ルーツの高級和牛

## 熊野牛南高梅すき焼き

(一人前) 一、三五〇円 + 税

(一人前) 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 (一個) 一八〇円

## 人え鍋

(一人前) 三、七〇〇円 + 税

わいで、肉そのものの風味に優れています。焼いたときの

優れています。焼いたときの

優れています。焼いたときの

鍋のみに

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。



# 死物 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。

(一人前) 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

じや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

備長炭のぶっかけうどん  
結(じ)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

梅真鯛と南高梅の稚炊

一、五〇〇円 +税

デザート三種盛り

八〇〇円 +税

いのぶたつゆしゃぶ入り  
紀州鯛めしコース

六,〇〇〇円 + 税

付出 五種盛り

造り 紀州魚五種盛り

煮 本日の紀州魚煮付け

※ おすすめの鮮魚となります。

鍋 いのぶたつゆしゃぶ

飯 揚 煎餅  
梅真鯛めし

紀の国みかんぎり天

菓 三種盛り

熊野牛南高梅すき焼き入り  
紀州鯛めしコース

九,〇〇〇円 + 税

付出 五種盛り

造り 紀州魚六種盛り

煮 本日の紀州魚煮付け

※ お好きな鮮魚をお選び頂けます。

鍋 熊野牛南高梅すき焼き

飯 揚 鰐せんべい  
梅真鯛めし

人え唐揚げと

菓 四種盛り

人え鍋・伊勢えび天麩羅入り  
紀州鯛めしコース

一ニ,〇〇〇円 + 税

付出 五種盛り

造り 紀州魚七種盛り

煮 熊野牛

ローストビーフ

鍋 人えなべ

飯 揚 伊勢えび天麩羅  
梅真鯛めし

人え天麩羅

菓 五種盛り

人えの特上コース(一五,〇〇〇円 + 税)も承ります。※要予約

席料、サービス料は頂いておりません。単品アラカルトをご注文のお客様には、御付きだし代を頂いております。