

お

品

書

き

◆ お刺身膳

一九八〇円

刺身四種類・小鉢・茶碗蒸し
・ご飯・味噌汁・漬物

◆ 御浜御膳

二、二〇〇円

刺身三種盛り・天ぷら・煮物・酢物
・茶碗蒸し・ご飯・味噌汁・漬物

◆ 天婦羅膳

一、六五〇円

海老と魚・野菜天ぷら
・小鉢・茶碗蒸し・ご飯・味噌汁・漬物

◆ お子様ランチ

八八〇円

海老フライ・ハンバーグ・揚げ物各種
・ウインナー・ご飯・ジュース

お子様限定

全品みかんゼリー付

みかんゼリーは、当道の駅 ジュース工場で作ったジュースをゼリーにしました。

◆ ヒレカツ膳

一、六五〇円

豚肉は三重県産さくらポークを使用しています
小鉢・茶碗蒸し・ご飯・味噌汁・漬物

◆ 鮓(まぐろ)丼

一、五四〇円

小鉢・茶碗蒸し・味噌汁・漬物

◆ しらす丼

一、三二〇円

小鉢・茶碗蒸し・味噌汁・漬物

◆ めはり・さんま寿司定食

一、三二〇円

ミニうどんまたはミニそば・小鉢
※うどん・そばは、同じ釜を使用しています

価格は消費税込みです

郷土食「さんま寿司」は、「さんま」の押し寿司で三重県の志摩半島から和歌山県に至る熊野灘沿岸一帯で食べられ、祝事、祭りなどの際に作られる郷土料理です。秋刀魚の開きは背から開く物と、腹から開く物と地方により異なります。この地方では背から開くさんま寿司です。

紀州名物「めはり寿司」は、塩漬いた高菜の葉で包んだおにぎりです。名物の由来は、食べる時に目を見張るくらい大きい口を開けると言うところから、「めはり寿司」と名前が付いたと言われています。また、目を見張るほど、美味しいという意味もあるそうです。