紀州郷土料理

さんま寿司定食

ミニうどん又はミニそば・小鉢付

うどん・そばは同じ釜を使用しています

1,000 円（+ 税）

めはり寿司定食

ミニうどん又はミニそば・小鉢付

うどん・そばは同じ釜を使用しています

900 円（+ 税）

めはり・さんま寿司定食

ミニうどん又はミニそば・小鉢付

うどん・そばは同じ釜を使用しています

1,000 円（+ 税）

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、

塩漬けし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。

仕入の状況により内容が異なる場合があります