

# 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(税込1,100円)



## 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(税込990円)



## 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(税込1,100円)



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した。

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