

傳 紀州うまいもん祭

※消費税は別となっております

平安時代熊野詣の際荷牛として
連れてこられたのが起源とされる熊野牛。
近年食用として品種改良され
松阪牛と並び賞られる黒毛和牛に育ちました。

紀州熊野牛

ジシボ
ねま串 **九九八円**



流れ子旨煮

吾に漁が解禁となるがこれには
夏が旬真盛り。
岩裏にかくれていることが多く
岩を裏返すと流れるように
逃げ出すから
「流れ子」と呼ばれます。

九九八円



地元 ます

紀州南高梅みそ
干ブ焼 **五九八円**



地物 旨煮 貝

自決山本豆腐さんの
熊野牛すじだれの
絶品 ステーキ **六九八円**



勝浦まぐろ
天ぷら **五九八円**

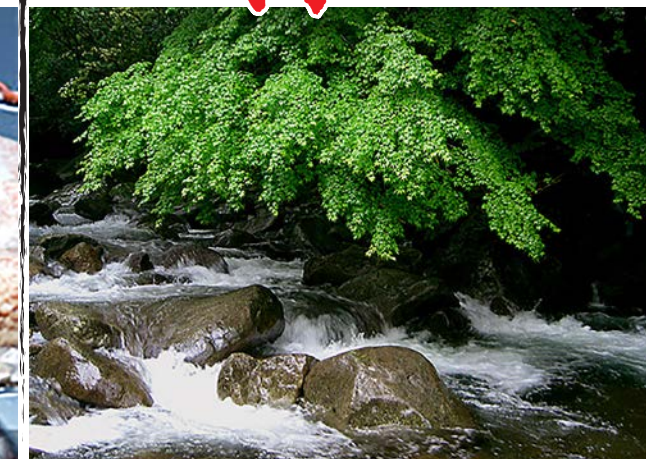
おろしポン酢



熊野の水で育た
熊野のあまろ

炭焼き 塩焼き **四九八円**

熊野本宮大社からほど近い
武佐谷の深谷に流れる
清らかな水が育った熊野あまろは
川魚でも臭みが少ないと好まれます。



地だこ

串炭火焼き
(二本) **三九八円**

地だこの煮だてを焼くにつ
かわらなく煮込み、
タレ焼きにしました。



みんべろすやさんの
金山寺みそ

きゅうり **三九八円**

南紀白浜のクラフトビール
ナギサビール
小瓶 330ml **六五八円**



手作り 梅

キンチ **三九八円**

紀州有馬の
みかん酒
グラス **四九八円**



珍味 うつつぼ
揚げ煮 **三九八円**

紀州紅梅園
「皮むき 紀州南高梅
シロップ漬 梅ドボン」
をチューハイへそのままドボン!!

梅ドボンチューハイ **四九八円**

