

創業以来変わらぬ秘伝のこだわりタレ使用

揚げたて 天丼

太刀魚一本揚げ・海老2・地魚・半熟玉子・野菜2

漁獲量日本一！
紀州太刀魚入り

上天丼

みそ汁付 1,280円＋税



海老天丼

海老3・地魚・半熟玉子・野菜2

人気
海老天丼

みそ汁付 980円＋税

朝獲れ鮮魚

地元漁港 海鮮丼



漁師めし

漁師めし

みそ汁付 1,080円＋税

梅しらす丼

みそ汁付 1,080円＋税

漬け生まぐろと

みそ汁付 1,080円＋税

ねぎとろの二色丼

いくら、まぐろ、しらす、サーモン、海の宝石をちりばめた温泉玉子入りの贅沢丼

彩り海鮮丼

みそ汁付 1,280円＋税

ご飯の大盛りは無料です

◎セットのみそ汁はプラス一〇〇円＋税で、田辺名産ひとはめ汁に替えられます。

ご馳走

刺身御膳

刺身三種盛り（梅まだい・勝浦生まぐろ・朝獲れ活魚）

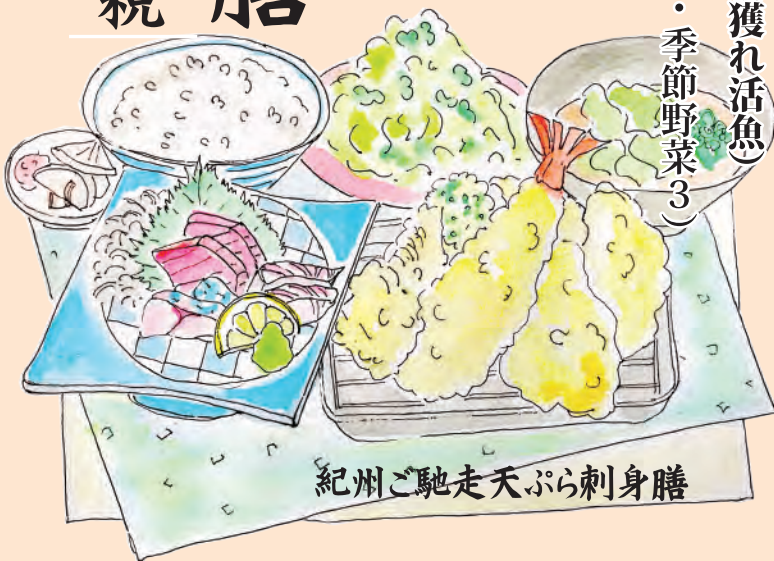
天ぷら盛り合わせ（海老・国産鶏・梅まだい・季節野菜3）
サラダ・ひとはめ汁

贅沢
紀州

ご馳走天ぷら

刺身膳

ひとはめ汁付 1,480円＋税



紀州ご馳走天ぷら刺身膳

生まぐろ水揚げ日本一、南紀勝浦漁港直送！

勝浦漁港

生まぐろ

生まぐろ茶漬け

天ぷら盛り合わせ（海老・地魚・国産鶏・野菜3）

生まぐろ茶漬け御膳

1,380円＋税

生まぐろ陶板焼き・刺身三種盛り・サラダ

天ぷら盛り合わせ（海老・地魚・国産鶏・野菜3）

生まぐろ陶板焼き天ぷら御膳

みそ汁付 1,500円＋税

まぐろ茶漬けの召し上がり方
一、まぐろと適量のわさびをよく混ぜ合わせてください。
二、ご飯とまぐろ、それぞれ半分を茶碗に盛り、たれをまわしかけ漬け丼として召し上がりください。
三、残りのご飯とまぐろを茶碗に盛りたれをまわしかけ特製だしで茶漬けとして召し上がりください。