

※料理内容は季節・仕入によって変わる場合がございます。



天ぷら刺身和膳 1,280円+税
 ●天ぷら盛り合わせ ●紀州生まぐろ刺身 ●ごま豆腐
 ●茶碗蒸し ●ご飯 ●香物 ●みそ汁

レディース和膳 1,480円+税



三通りの味をお楽しみ下さい



ひつまぶし御膳 1,580円+税

ひつまぶしの召し上がり方
 一膳目 お茶碗蒸し、うなぎのりの香りをお楽しみ下さい。
 二膳目 わぐし、お楽しみ下さい。
 三膳目 薬味まで、お楽しみ下さい。うなぎ茶漬け、お楽しみ下さい。



うなぎ重 1,680円+税
 茶碗蒸し付き

デザート・コーヒー付

男性の方もどうぞ!

よし平黒豚焼きしゃぶ和膳
 一五八〇円+税

和善日

紀州鯛めし和膳



紀州鯛めしの召し上がり方

- 一、おひつから御飯をつぎます。
- 二、特製だし醤油に温泉玉子を入れよく馴染ませます。
- 三、紀州梅まいと薬味を全てだし醤油に入れ混ぜ合わせます。
- 四、御飯の上に半分の具を乗せ、だし醤油をお好みの量をかけてお召し上がりください。
- 五、最後は残りのご飯と具を全てのせ、だし醤油をかけてもう一杯、二度目は味が染み込み絶品です。

■紀州梅まい
 本州最南端、串本町大島で育った和歌山県推奨の真鯛。紀州南高梅のエキスを加えた飼料を与えることで、良質な脂がのり、歯ごたえもよく、さっぱりとした後味が特徴の真鯛に育ちました。



紀州梅まい寿司膳
 1,280円+税

美しい料理と回す。旬の食材を活かした。旨さからして。彩り御膳。

※料理内容は季節・仕入によって変わる場合がございます。