

和歌山産

旬の柑橘使用

黒潮が紀伊半島を横切る和歌山は、一年を通じて温暖湿潤で穏やかな気候です。特に、海岸部に面した地域は、温かな陽差しが降り注ぎ、柑橘類の栽培に適しています。生産量日本一の「甘橙（バレンシアオレンジ）」の他、甘夏、ゆず、日向夏など、豊富な品種が栽培されており、ほぼ一年中様々な種類の柑橘が収穫されています。

使用する柑橘の種類は日によって違います

甘橙（バレンシアオレンジ）

田辺市が生産量日本一。さっぱりした酸味が特徴です。

甘夏・・・清々しい味で果汁たっぷり！

ゆず・・・秋冬の柑橘の代表。独特の爽やかな香。

日向夏・・・ゆずの突然変異！酸味が強く甘さ控え目。

生搾りねぎおろしローズかつ膳

旬替わり

ひとはめ汁またはなめこ汁

新潟産コジヒカリまたは十穀米

醤油発祥の地、湯浅の高級醤油

ひれかつ膳にも替えられます

和歌山産、旬の柑橘

食べ方の心得

- 其の一、和歌山産旬の柑橘をたっぷり搾るべし
- 其の二、醤油発祥の地、湯浅の醤油を二往復ほどかけるべし
- 其の三、自慢の厚切りとんかつとねぎおろし、シャキシャキキャベツと一緒に食すべし

(税込1749円)

1590円