

漬け井・だし茶漬け



ご提供時に、召し上がり方を説明致します

海老・国産漬け鶏・野菜2

揚げたて天ぷらと

勝浦生まぐろ漁師めし膳

海老・国産漬け鶏・野菜2

揚げたて天ぷらと

生本まぐろ中とろ漁師めし膳

勝浦生まぐろ漁師めし膳

生本まぐろ中とろ漁師めし膳

召し上がり方

一、ご飯の上になまぐろを半分程と(温泉玉子をのせ)、つけだれのごま醤油だれをスプーン3杯ほど回しかけ、ねぎとりのりを軽くかけ、漁師井としてお召し上がりください。

■ご飯お代わり(二膳目)

※係の者にお申しつけください

二、残りのまぐろ、のりを全てのせ、お好みでわさびを入れ、よし平特製出汁をかけ、まぐろ茶漬けでお召し上がりください。



1,980円

(税込2,178円)

温玉付

2,080円

(税込2,288円)

2,480円

(税込2,728円)

温玉付

2,580円

(税込2,838円)

1,480円

(税込1,628円)

温玉付

1,580円

(税込1,738円)

1,980円

(税込2,178円)

温玉付

2,080円

(税込2,288円)

ご馳走 まぐろ刺身膳

生まぐろの水揚げ日本一南紀勝浦漁港と本州最南端串本町から直送された生まぐろ使用。

海老・国産漬け鶏・野菜2

揚げたて天ぷらと

勝浦生まぐろ刺身膳 1,980円

(税込2,178円)

海老・国産漬け鶏・野菜2

揚げたて天ぷらと

生本まぐろ中とろ刺身膳

2,480円

(税込2,728円)



揚げたて天ぷらと勝浦生まぐろ刺身膳



揚げたて天ぷらと生本まぐろ中とろ刺身膳