

漬け丼・だし茶漬け

まぐろ漁師めし膳



一膳目 ごま醤油だれとまぐろ、のりをのせて漁師丼として

二膳目 残りのまぐろで、特製出汁をかけ茶漬けとして

召し上がり方

一、ご飯の上にもぐろを半分程と(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、ねぎとのりを軽くかけ、漁師丼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。



勝浦生まぐろ漁師めし膳

1,690円
(税込1,859円)
温玉付 1,790円
(税込1,969円)

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

2,090円
(税込2,299円)
温玉付 2,190円
(税込2,409円)

紀州太刀魚一本天ぷらと

勝浦生まぐろ漁師めし膳

2,490円
(税込2,739円)
温玉付 2,590円
(税込2,849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 2,190円
(税込2,409円)

紀州太刀魚一本天ぷらと

勝浦生まぐろ刺身膳 2,690円
(税込2,959円)



揚げたて天ぷらと勝浦生まぐろ刺身膳



紀州太刀魚一本天ぷらと勝浦生まぐろ刺身膳