

漬け丼・だし茶漬け

まぐろ漁師めし

名物

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、ごま醤油だれを全てかけ、お好みでわさびを入れ、よし平特製出汁でまぐろ茶漬けとしてお召し上がりください。



自家製ゆず大根

紀州小梅

自家製野菜ドレッシング

毎日精米！大かまどご飯
(新潟コシヒカリ)

米油！揚げたて天ぷら
(海老・国産漬け鶏・野菜2)

引き立て！天然だしのみそ汁
(地元ひとはめわかめ又紀州なめこ)

南紀
生まぐろ

ご飯、みそ汁、漬け物、キャベツ食べ放題付き

揚げたて天ぷらと 勝浦生まぐろ漁師めし膳

こちらもオススメ

勝浦生まぐろ漁師めし膳 1,690円 (税込1859円)

太刀魚一本天ぷらと漁師めし膳 2,490円 (税込2739円)

2,090円

(税込2299円)