

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

一膳目 ごま醤油だれとまぐろ、のりをのせて漁師井として

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。



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

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

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)



揚げたて天ぷらと勝浦生まぐろ刺身膳



太刀魚一本天ぷらと勝浦生まぐろ刺身膳

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)

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)