

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

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。



■ご飯お代わり(二膳目)

※係の者にお申しつけください

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、ねぎとのりを軽くかけ、
漁師丼としてお召し上がり
ください。



召し上がり方

まぐろ 漁師めし

漬け丼・だし茶漬け

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国産なめこ)

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 2,590円 (税込2,849円)

2,090円
(税込2299円)