

お久しぶりなあなた!

さあ、

尾鷲の昼ご飯

食べちゃってなあ!

本日はこのような会に 跨越いただき、誠にありがとうございます。尾鷲市を応援いただく皆さまに少しでも尾鷲を知っていただきたい、また感謝の気持ちをもっと伝えたい!という想いから、尾鷲自慢の品で丹昼ごはんをご用意させていただきます。ぜひたつぷりと召し上がりください!

◆お刺し身

(サーモン/ぶり/ヤナギダコ/ネギトロ)

尾鷲市で一番人気のサーモン切り身、尾鷲の豊かな海で育った脂ののつた「こだわりの養殖ぶり」、程よい食感と柔らかさ、噛むほびに豊かな旨味を感じる「茹でヤナギダコ」、マグロ専門店の

極上天然本マグロが入ったネギトロを盛り付けております。どれもまずはそのまま、次は温かいごはんののせて、お楽しみください。



◆ごはんのお供

(梅干し/鯛みそ)

紀州南高梅を使用した、ほんのり甘くまろやかで食べやすい梅干しと、新鮮な真鯛をまるごと焼き上げたほぐし身がたつぷり、鯛専門店の絶品鯛みそです。

鯛みそはスティック野菜につけるのもおすすめです。



◆干物

高級魚のカワハギの干物です。

ふつくらとした身にあつさりとした旨味付けです。1枚1枚丁寧に思いをこめて作ってます。



◆寿司とおこし

(さんま寿司/うなぎおこし)

さんま寿司は古くから東紀州で愛される郷土料理で、さんまの旨味と柚子やからしのさわやかなアクセントが効いた押し寿司。

また、おこしは、尾鷲で長年手作りへのこだわりを三十年以上追求し、全国にファンを持つ三重おこし(くき)「こだわりのうなぎおこし」です。



◆おやつ

(おちせ節)

こだわりのチーズバタークリームとふわふわカステラ生地が相性抜群な尾鷲銘菓「おちせ節」。

◆お土産

(花かつお/熊野古道水)

豊かなカツオの香りが魅力、使いやすいサイズで、大人気の「花かつお」と、

世界遺産 熊野古道のある八鬼山の豊かな水資源を原水にした超軟水の「ミネラルウォーター」熊野古道水」をご用意しました。

◆ゆでエビ

ミネラル豊富な

海洋深層水を使用してあるので茹でただけでも美味しい

特大むぎえびです。

そのままでも、マヨネーズをつけて食べるのも美味しいですよ!



◆ドレッシング

農薬・化学肥料不使用の甘夏のさわやかな酸味と香りただようフレンチドレッシングと、

完熟 青切の2種類の甘夏を使った風味豊かな

特製甘夏ぼんずをご用意しました!

すべて尾鷲市の返礼品から
ご用意させていただきました!