

屋久杉 縄文 御膳

島の最上級のおもてなし。



屋久島をまるごと味わいたい！というお客様には「屋久杉 縄文 御膳」をお薦め致します。

屋久島で採れた素材にこだわり、厳選した旬の素材を存分にお楽しみ頂けます。品数も18品と豊富に味わえます。食器類は小物まで全て屋久杉で揃えてみました。

お使い頂いた「お箸」、「箸置き」はお持ち帰り頂き、「マイ箸セット」してお使い下さい。

定 価 2,940円

- | | | | |
|--|--|---|---|
| <p>・瀬 飯
貝・魚・山菜を炊き込んだご飯。本来なら、魚一匹丸ごと炊き込む豪快な漁師飯です。</p> <p>・飛魚の唐揚げ
屋久島近海で獲れた飛魚を唐揚げにいたしました。羽(ヒレ)までバリッと召し上がれます。</p> <p>・そばとやくとろ
屋久島の美味しい水で湯がいたお蕎麦に屋久島産の山芋、やくとろをのせて山かけそばに仕上げました。</p> <p>・さば味噌
屋久島産の手作りのお味噌に鯖節・鯖煎じを混ぜ合わせた、お味噌。</p> | <p>・芋ご飯
美味しい薩摩芋をご飯と一緒に炊き込みました。</p> <p>・首折れ鯖刺し身
屋久島近海で獲れたごま鯖を首を折って締め、そのままお刺身にいたしました。</p> <p>・大名竹煮物
昔、大名しか食する事ができなかったといわれる竹の子を煮付けました。</p> <p>・飛魚味噌
屋久島産の手作りのお味噌に飛魚と野菜を混ぜ合わせた、風味豊かな、お味噌。</p> <p>・鯖のなまり節
ごま鯖を、浜樫・桜の木など(香りの良い木)で燻製にした屋久島伝統の特産物。</p> | <p>・屋久鯖の焼物
屋久島近海で獲れた、ごま鯖の焼物。</p> <p>・イカそうめん
屋久島近海で獲れたアオリイカをふんだんに使ったイカそうめんです。</p> <p>・地魚の南蛮漬け
旬な地魚の素揚げを酢漬けにしました。(鱈、キジナゴなど)</p> <p>・屋久島とうふの 餡かけ
屋久島で評判の昔ながらの手作りのお豆腐。餡には鯖せんじを使用。</p> | <p>・黒豚の角煮
屋久島で生育された「六白黒豚」のみ使用。やわらかく煮込みました。</p> <p>・カメノテ潮ゆで
屋久島の珍味です。ちなみにカメノテは貝類になり、スペインでは高級食材です。</p> <p>・よもぎ蒟蒻
山採りのよもぎを織り込んだ、蒟蒻は当店オリジナルです。</p> <p>・香 物
屋久島ならではの味付けをしたお漬物等。</p> <p>・味噌汁
屋久島一の特産品である、鯖節だけで出汁をとりました。</p> |
|--|--|---|---|

※季節や天候等により内容に変更のある場合がございます。ご了承下さい。

鹿児島県熊毛郡屋久島町宮之浦 7 9 9
TEL0997-42-0091 (代) FAX0997-42-2081
URL : <http://www.yksm.com/>

屋久島観光センター

E-Mail : yakushima@yksm.com