

屋久杉 観音崎 御膳



屋久島らしさを感じるならこの料理「屋久杉 観音崎 御膳」
地元料理の中で、昔から食卓に並んでいる料理を揃えました。
器は全て屋久杉で出来ており、より一層、屋久島らしさを感じる
事ができます。

定 価 1,260円

・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。

・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、キビナゴなど)

・香 物

屋久島ならではの味付けを
したお漬物等。

・地魚のお刺身2種

飛魚や首折れ鯖など
日替わりの地魚やイカ。

・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。

・山菜の和え物

屋久島の豊かな山々で採れた、
旬な山菜を和え物にしました。

・屋久鯖の焼物

屋久島近海で獲れた、
ごま鯖の焼物。

・和え物

昔ながらの手作り豆腐と、
よもぎ蒟蒻の和え物です。

・味噌汁

屋久島一の特産品、
鯖節だけで出汁をとりました。

※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/>

E-Mail : yakushima@yksm.com

屋久島観光センター