

屋久杉 森の御膳



屋久島ならではの食事をご希望されるなら「屋久杉 森の御膳」
屋久島の森で採れた素材にこだわり、厳選した旬の料理を
15品お楽しみ頂けます。器は、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」はお持ち帰り頂き、「マイ箸」としてお使い下さい。

TBS系「王様のブランチ」で大好評!

定 価 **2,310円**

- | | | | |
|---|--|---|--|
| <p>・瀬 飯
貝・魚・山菜を炊き込んだご飯。
本来なら、魚一匹ごと炊き込む
豪快な漁師飯です。</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>・鹿肉のお刺身
くせない上品な鹿肉を
お刺身にしました。</p> | <p>・鹿肉焼肉風
上品な鹿肉を独自のタレで
甘辛く焼きあげました。</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>・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>・天ぷら①
屋久島の豊かな地で採れた、
旬の野菜、山菜を天ぷらにしました。</p> | <p>・天ぷら②
屋久島の豊かな地で採れた、
旬の野菜、山菜を天ぷらにしました。</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>・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>・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>・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、
鯖節だけで出汁をとりました。</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> | |

※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