

屋久杉 渚 御膳



屋久島に来たならこの料理「屋久杉 渚 御膳」
屋久島で採れた旬の素材と地元料理にこだわりました。
器は全て屋久杉で出来ており、見る・香る・味わう
すべて満喫して頂けます。

定 価 **1,575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)

・鯖のなまり節・香物

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の
なまり節と屋久島ならではのお漬物等。

・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。

・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。

・屋久鯖の焼物

屋久島近海で獲れた、
ごま鯖の焼物。

・屋久島揚げ

飛魚を主に近海の青魚だけ
を混ぜ、繋ぎを一切使わずに
揚げた郷土料理。

・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