

屋久杉立神岩御膳



屋久島の旬の食材を、無添加・無着色・無香料で造りました。決して豪華とは言えませんが、ホッと一息ついて頂く田舎風の素朴な料理です。全ての器を屋久杉で揃えてみました。杉の香りに和みながら、悠久のひと時をお楽しみ下さい。

定 価 1,050円

・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。

・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

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。

・屋久鯖の焼物

屋久島近海で獲れた、
ごま鯖の焼物。

・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。

・香 物

屋久島ならではの味付けを
したお漬物等。

・黒豚の生姜焼き

屋久島で生育された「六白黒豚」
のみ使用。甘辛く生姜焼きに
しました。

・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。

・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