

御来島御来店いただきありがとうございます
本日の御食事のメニューでございます

瀬 飯

屋久島の磯辺で漁師が貝・魚・山菜を直火で焼き
あげた御飯を瀬飯と呼びます。当店では食べやすく小さくお召しになりますが、本来なら魚等一切
丸ごと焼きそんであります。

飛 魚

飛魚を海水でゆでただけの、島の漁師が最も好む
食べ方です。

屋久島揚げ

飛魚を主にした当店独特の配合をしたつけ揚
げです。さつま揚げのように小麦粉・豆腐を一切
使用しない魚のミンチ100%のつけ揚げです。

屋久島ごまさば節

ごまさばのなまり節で、酒のつまみやつけものに
和えたりします。島では歴史四〇年を誇る
郷土食です。

そばとやくとろ

最も天然に近い「くりやまいもとそば」の調和を
お楽しみ下さい。

御吸物

屋久島ごまさば節だけでダシをとった味噌汁です。

香 物

屋久島名物つぼ清です。

屋久島ならではの料理をご賞味下さい。
尚お気付の点がございましたらお気軽にお教え
下さい。

屋久島観光センター
—レストラン屋久島—