

一品料理

- お造り盛り合わせ 1,650円
- たこぶつ 990円
- いか造り 990円
- まぐろ造り 990円
- あじ造り 880円



かに春巻き 820円

- あじたたき 880円
- 生うに 1,760円
- 焼きうに 1,760円
- いかうに和え 1,650円
- いくらおろし和え 990円
- うなぎ長焼き 2,970円
- 焼きほたて 770円
- 天ぷら 1,760円
- かに酢 770円
- えび酢 660円
- うざく 1,100円
- もずく 380円



れんこん饅頭 820円

もちっとした食感が特徴的なれんこん饅頭の中にヒラメまたはタイ、ぎんなん、しいたけなどを練り込み出しのきいた餡で上品に仕上げた一品。

- うな重 並 1,650円
- うな重 上 3,080円
- ひつまぶし 3,300円
- 天井 1,320円
- てこね寿司 1,320円
- あじづけ丼 1,320円

井ふりうなぎ



朴葉寿司 550円

※温かいお寿司です。

朴の葉で包むことによって、ご飯や具材に香りが染み込み味わい豊かなお寿司に、また山ゴボウなども入っており食感も楽しめる。

定食

寿司定食 3,300円

お寿司・お造り・天ぷら・吸物・茶碗蒸し・酢の物

寿司セット 2,200円

お寿司・天ぷら・吸物・茶碗蒸し

天ぷら定食 2,200円

刺身定食 2,200円

長焼き定食 3,300円



全1回きほくラプめし決定戦でグランプリに輝いた作品

渡利かきのひつまぶし

白石湖で養殖され、品質の良さが人気の名産品。汽水湖で育つため臭みがなく、まろやかな味わいを楽しめる。生産量の少なさとおいしさから幻のかきと呼ばれる。

1,650円



地元の食材をふんだんに使用
ぶ当地メニュー

全2回きほくラプめし決定戦でグランプリに輝いた作品



さんまの蒲焼丼

1,100円

この地で干物や姿寿司で親しまれているサンマを、上品にふくらと焼き上げ特製のタレと合わせた逸品。



きほくラプめしの定義

1. 紀北町の食材を使って、愛をこめてつくられた料理であること
2. みんなで選ぶ紀北町ならではの料理であること
3. これを食べれば、誰もがみんな「きほくラプ!」になること!

地元でないと味わえない幻の一品
ガス海老のお造り 660円

鮮度が落ちるのが早いので、地元でないと味わえない幻の海老。見た目はあまり良くないが甘エビより甘いといわれている。



炙り (カマス又はタチウオ) 660円

一手間加えて旨味を引き出す。その日に仕入れた自身魚の表面を炙る事で余計な脂と生臭さを無くし、旨味を引き出したお造り。



※テイクアウトの場合は税率が異なるため別価格となります