

紀州路みなべの

広告有効期間：2021年3月31日(水)まで

# お魚の王様

魚の王様 幻の高級魚

## 天然本クエ天丼

(クエあら汁付き)

2,600円+税

当レストランでは天然のもののみを厳選している幻の高級魚クエ。ハタ科の魚でその身は口に入れると、とろけるような甘味、旨味、風味が感じられ、「クエを食ったら、他の魚はクエん」と言われるほどの美味。そんなクエをサクサクの衣に包んで天丼としてお楽しみください。

※在庫状況によりご用意できない場合がございます。



季節の旬素材を味わう

## 新鮮! 地魚ランチ

1,200円+税

海の幸に恵まれた和歌山ならではの新鮮な魚介を料理長が厳選しております。新鮮な魚をお気軽に。新鮮!地魚ランチ、人気ダントツNo.1。(茶碗蒸し・小鉢・吸物付)

※写真は一例です。

## 地物 伊勢海老天丼

(伊勢海老赤出汁付き)

2,300円+税

実は全国有数の水揚げ量を誇る和歌山県紀南地方。潮通しのいい荒磯で育った天然物は身が引き締まりプリプリの食感で、味は濃厚。天丼にすることにより、ふわふわとした食感と天汁に負けない上品な甘さをお楽しみいただけます。



## 定食



料理長おすすめ膳

3,000円+税



いさりび定食

1,500円+税



造り定食

1,200円+税



天麩羅定食

1,000円+税



牛鉄板焼き定食

(にんにくチップ付) 1,600円+税



ハンバーグ・エビフライ定食

1,000円+税

## みなべ・田辺の梅システム 世界農業遺産認定記念・おすすめメニュー 梅の恵みランチ

サステナブル農法である【みなべ・田辺の梅システム】により、みなべは豊かな自然環境が守られています。山から海までの多様な生き物の生態系が守られている事による【梅の恵み】と梅生産者・加工業者の密接な連携による、高品質の「南高梅」、炭焼き職人による地道な管理整備により山の荒廃が防がれた結果、産まれる高品質の「紀州備長炭」という【山の恵み】を取り入れたセットメニューとなります。

献立内容

- ◆創業明治12年「大孫商店」のかつお節と地物わかめの「うどん」
- ◆海鮮「梅」きゅう巻き
- ◆「備長炭」ブラック塩で食べる天ぷら(海老天麩羅二ホ、海苔天)

1,000円+税

## 丼

料理長の気まぐれ海鮮丼.....1,200円+税

まぐろ丼(吸物・漬物付).....800円+税

しらす丼(吸物・漬物付).....800円+税

天丼(吸物・漬物付).....800円+税

親子丼(吸物・漬物付).....600円+税

## 丼に

プラス200円+税で吸物を

## ミニかつお節うどんにグレードアップ

創業明治12年「大孫商店」の厳選かつお節を使用しています。



天麩羅うどん.....700円+税

カレーライス.....600円+税

エビフライカレー.....950円+税

お子様カレー.....500円+税

※料理写真はイメージです。仕入れ状況により、ご用意できない場合がございます。

レストラン営業時間 11:30~14:00 (13:30ラストオーダー)

定食に **プラス500円+税**で白ごはんを  
ミニまぐろ丼orミニしらす丼にグレードアップ

※料理長おすすめ膳は対象外。

日帰り温泉

営業時間 平日 11:00~20:00  
休前日 11:00~17:00  
12/31~1/3,5/3~5,8/13~15は11:00~14:00  
定休日 水曜日 ※レストランは水曜日も営業しております。  
入浴料 大人(中学生以上) 600円  
小人(3才以上) 300円

海を楽しむ宿 南紀・みなべ温泉



〒645-0004 和歌山県日高郡みなべ町埴田1540

TEL. 0739-72-3939(代表)

http://www.kishuji-minabe.jp/