



前本クエ フルコース

13,200円

- ・クエの身アラ
- ・クエの薄造り
- ・クエの荒炊き
- ・クエの塩焼き
- ・クエの天ぷら
- ・鍋野菜 (白菜・椎茸・豆腐など)
- ・小鉢三品
- ・自家製古座川柚子ポン酢
- ・もみじおろし
- ・ネギ・卵

脂の乗ったコラーゲンたっぷりのクエは白身魚の淡白な味わいに加えて濃厚な旨みが凝縮されたまたとない上品な美味しさ。職人監修オリジナルレシピを参考に締めめの雑炊まで余すところなく「高級魚クエ」を堪能ください。



熊野牛しゃぶしゃぶ すき焼きセット

各4,300円 ※写真は2人前のものです。



近海肴の盛り合わせ

※写真は2~3人前のものです。

2~3人前 5,400円、4~5人前10,800円



海鮮残酷蒸し焼き 3,500円

※写真は2人前のものです。



旬彩肴会席 3,500円

鍋料理

(具材・つけだれ・薬味
・出汁昆布・ご小鉢・ご飯等)

本クエフルコース	1	3,200
1人前 自家製古座川柚子ポン酢付	1	2,000
本クエ鍋	0	0
1人前 自家製古座川柚子ポン酢付	0	0
熊野牛しゃぶしゃぶ	4	3,000
1人前 自家製古座川柚子ポン酢付	4	3,000
熊野牛すき焼き	4	3,000
1人前 自家製割り下付	4	3,000
紀州梅真鯛の魚ちり	3	2,000
1人前 自家製古座川柚子ポン酢付	3	2,000
ブリの魚すき	3	2,000
1人前 自家製出汁付	3	2,000
地鶏の水炊き	2	5,000
1人前 自家製古座川柚子ポン酢付	2	5,000
寄せ鍋	2	5,000
1人前 自家製出汁付	2	5,000
旬彩肴会席	3	5,000
本クエ小鍋付き旬彩肴会席	5	5,000
熊野牛陶板焼き付き旬彩肴会席	5	5,000
寿司飯物汁物他	3	0
寿司盛り合わせ	3	0
2人前 握り・巻	3	0
鯖棒寿司	1	5,000
炙り鯖棒寿司	1	7,000
さんま寿司	1	0
灰干さんまの炙り寿司	1	2,000
上巻	1	9,800
鉄火巻	5	0
ネギトロ巻	6	0
本クエ釜めし	2	2,000
本クエの荒汁	8	6,000
伊勢海老と旬菜の天ぷら	2	5,000

受付時間 15:00~17:00 ご予約・お問い合わせは内線9番フロントまで

※寿司盛り合わせ、近海肴の盛り合わせは16:00ラストオーダーとなります。

お料理内容

本クエフルコース	本クエ(身・アラ)、クエの薄造り、クエのアラ炊き、クエの塩焼き、クエの天ぷら鍋野菜、前菜3種、お漬物、薬味 自家製古座川柚子ポン酢、雑炊セット(ご飯、卵、ネギ、もみ海苔)
本クエ鍋	本クエ(身・アラ)、クエの薄造り、前菜3種、お漬物、薬味 自家製古座川柚子ポン酢、雑炊セット(ご飯、卵、ネギ、もみ海苔)
熊野牛しゃぶしゃぶ 地鶏の水炊き	それぞれの鍋用メイン食材、鍋野菜、前菜3種、お漬物、薬味 自家製古座川柚子ポン酢、雑炊セット(ご飯、卵、ネギ、もみ海苔) ※熊野牛しゃぶしゃぶ会席には雑炊セットはつきません。
熊野牛すき焼き	それぞれの鍋用メイン食材、秘伝の割り下、鍋野菜、前菜3種、お漬物、つけだれ用卵、うどん
ブリの魚すき 寄せ鍋	それぞれの鍋用メイン食材、自家製出汁、鍋野菜、前菜3種、お漬物、うどん
旬彩肴会席	蓮根の梅合せ、胡麻豆腐、ローストビーフ、すさみエコポークの塩だれ陶板焼き、天ぷら4種盛、鯛の荒炊き、季節の酢の物、本日のお刺身、お漬物、お椀物、ご飯



紀州梅真鯛の鯛めし&特選ステーキ御膳



ローストビーフ重&季節の天ぷら御膳

- ・紀州梅真鯛の鯛めし&特選ステーキ御膳 2,160円
- ・厳選上ちらし&特選牛ステーキ御膳 2,160円
- ・ローストビーフ重&季節の天ぷら御膳 1,450円
- ・特選牛すき焼重&季節の天ぷら御膳 1,250円
- ・厳選ちらし&特選牛すき焼御膳 1,250円
- ・季節の炊込み&特選牛すき焼御膳 1,000円
- ・贅沢クエ飯 2,160円
- ・厳選うな重 1,450円
- ・肉厚ステーキ重 1,250円
- ・荳わさびネギトロ重 1,000円
- ・お子様ランチ 800円

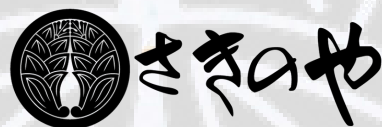
クエ鍋セットの地方発送承ります。

クエ(身、アラ)、クエの薄造り、自家製古座川柚子ポン酢
出汁昆布、柚子七味、職人監修オリジナルレシピ

10,000円 (送料は別途着払いにてご精算)

※写真は盛付イメージです。野菜は付属致しません。

南紀白浜 昭和34年創業



仕出し・民宿・ご宴会