



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)
- ・小鉢二品
- ・自家製古座川柚子ポン酢
- ・もみじおろし
- ・ネギ・卵



12:00
最終受付

※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

厳選和牛しゃぶしゃぶ すき焼きセット 各4,300円

※写真は2人前のもです。

近海肴の盛り合わせ 2~3人前 5,400円、4~5人前10,800円

※写真は2~3人前のもです。



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

海鮮残酷蒸し焼き 3,500円

※写真は2人前のもです。

旬彩肴会席 3,500円

・伊勢海老と旬菜の天ぷら	2,500円
・本クエの荒汁	860円
・本クエ釜めし	200円
・鉄火巻	500円
・上巻	980円
・灰干さんまの炙り寿司	1,200円
・さんま寿司	1,000円
・炙り鯖棒寿司	1,700円
・鯖棒寿司	1,500円
・寿司盛り合わせ (2人前)	3,000円
・熊野牛陶板焼き付き旬彩肴会席	5,500円

寿司飯物汁物他

・本クエフルコース	13,200円
・自家製古座川柚子ポン酢付	1,200円
・本クエ鍋	1,000円
・自家製古座川柚子ポン酢付	1,000円
・厳選和牛しゃぶしゃぶ	4,300円
・自家製古座川柚子ポン酢	1,300円
・紀州梅真鯛の魚ちり	3,200円
・自家製古座川柚子ポン酢付	1,000円
・寄せ鍋	3,000円
・自家製出汁付	1,000円
・旬彩肴会席	3,500円
・本クエ小鍋付き旬彩肴会席	5,500円
・旬彩肴会席	3,500円
・鍋料理 (2人前から承ります)	1,300円
・自家製古座川柚子ポン酢付	1,200円
・本クエ鍋	1,000円
・自家製古座川柚子ポン酢付	1,000円
・厳選和牛しゃぶしゃぶ	4,300円
・自家製古座川柚子ポン酢	1,300円
・紀州梅真鯛の魚ちり	3,200円
・自家製古座川柚子ポン酢付	1,000円
・寄せ鍋	3,000円
・自家製出汁付	1,000円

受付時間 当日の~16:00までご予約・お問い合わせは内線9番フロントまで
 ※厳選和牛しゃぶしゃぶ、すき焼きセットは~12:00までのご注文とさせていただきます。

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)
厳選和牛しゃぶしゃぶ	厳選和牛、鍋野菜、前菜3種、お漬物、薬味、お漬物、ご飯 自家製古座川柚子ポン酢
厳選和牛すき焼き	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、ご飯
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、ご飯
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、白ご飯



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
- ・厳選うな重 1,450円
- ・お子様ランチ 800円

ふるさと納税対象商品



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 (送料別途必要です。)

※写真は盛付イメージです。野菜は付属致しません。

ふるさと納税寄付ページ



南紀白浜 昭和34年創業
仕出し・民宿・ご宴会



さきのや

TEL 0739-42-2023

※価格は全て税込み価格です。※写真は全てイメージです。※混雑状況により対応できない場合がございます。ご了承ください。