

# 屋久杉 縄文 御膳

島の最上級のおもてなし。



屋久島をまるごと味わいたい！というお客様には  
「屋久杉 縄文 御膳」をお薦め致します。  
屋久島で採れた素材にこだわり、厳選した旬の素材を存分にお楽しみ頂けます。品数も18品と豊富に味わえます。  
食器類は小物まで全て屋久杉で揃えてみました。

定 価 **2,800円**(税別)

## ・瀬 飯

貝・魚・山菜を炊き込んだご飯。  
本来なら、魚一匹丸ごと炊き込む  
豪快な漁師飯です。

## ・飛魚の唐揚げ

屋久島近海で獲れた飛魚を唐揚げ  
にいたしました。羽(ヒレ)までパリッと  
召し上がれます。

## ・そばとやくとろ

屋久島の美味しい水で湯がいた  
お蕎麦に屋久島産の山芋、やくとろを  
のせて山かけそばに仕上げました。

## ・さば味噌

屋久島産の手作りのお味噌に  
鯖節・鯖煎じを混ぜ合わせた、  
お味噌。

## ・芋ご飯

美味しい薩摩芋を  
ご飯と一緒に炊き込みました。

## ・首折れ鯖刺し身

屋久島近海で獲れたごま鯖を  
首を折って締め、そのままお刺身  
にいたしました。

## ・大名竹煮物

昔、大名しか食する事ができなかった  
といわれる竹の子を煮付けました。

## ・飛魚味噌

屋久島産の手作りのお味噌に  
飛魚と野菜を混ぜ合わせた、  
風味豊かな、お味噌。

## ・鯖のなまり節

ごま鯖を、浜樫・桜の木など(香りの良い木)  
で燻製にした屋久島伝統の特産物。

## ・屋久鯖の焼物

屋久島近海で獲れた、  
ごま鯖の焼物。

## ・イカそうめん

屋久島近海で獲れたアオリイカを  
ふんだんに使ったイカそうめんです。

## ・地魚の南蛮漬

旬な地魚の煮揚げを酢漬けにしました。  
(鰯、キジナゴなど)

## ・屋久島とうふの 餡かけ

屋久島で評判の昔ながらの  
手作りのお豆腐。  
餡には鯖せんじを使用。

## ・黒豚の角煮

屋久島で生育された「六白黒豚」  
のみ使用。やわらかく煮込みました。

## ・カメノテ潮ゆで

屋久島の珍味です。  
ちなみにカメノテは貝類になり、  
スペインでは高級食材です。

## ・よもぎ蒟蒻

山採りのよもぎを織り込んだ、  
蒟蒻は当店オリジナルです。

## ・香 物

屋久島ならではの味付けを  
したお漬物等。

## ・味噌汁

屋久島一の特産品である、  
鯖節だけで出汁をとりました。

※季節や天候等により内容に変更のある場合がございます。ご了承下さい。

鹿児島県熊毛郡屋久島町宮之浦 7 9 9

TEL0997-42-0091 (代) FAX0997-42-2081

URL : <http://www.yksm.com/>

E-Mail : [yakushima@yksm.com](mailto:yakushima@yksm.com)

屋久島観光センター