

屋久杉 森の御膳



屋久島ならではの食事をご希望されるなら「屋久杉 森の御膳」
屋久島の森で採れた素材にこだわり、厳選した旬の料理を
15品お楽しみ頂けます。器は、小物まで全て屋久杉で揃えてみました。

定 価 **2,200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。

・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。

・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。

・香 物

屋久島ならではの味付けを
したお漬物等。

・芋ご飯

美味しい薩摩芋を
ご飯と一緒に炊き込みました。

・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。

・大名竹煮物

昔、大名しか食する事ができなかった
いわれる竹の子を煮付けました。

・味噌汁

屋久島一の特産品、
鯖節だけで出汁をとりました。

・地鶏のたたき

鹿児島島の味。鶏肉の
たたき

・天ぷら①

屋久島の豊かな地で採れた、
旬の野菜、山菜を天ぷらにしました。

・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。

・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。

・鹿肉焼肉風

上品な鹿肉を独自のタレで
甘辛く焼きあげました。

・天ぷら②

屋久島の豊かな地で採れた、
旬の野菜、山菜を天ぷらにしました。

・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。

※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799

TEL0997-42-0091 (代) FAX0997-42-2081

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

屋久島観光センター

E-Mail : yakushima@yksm.com