

# 屋久杉 渚 御膳



屋久島に来たならこの料理「屋久杉 渚 御膳」  
屋久島で採れた旬の素材と地元料理にこだわりました。  
器は全て屋久杉で出来ており、見る・香る・味わう  
すべて満喫して頂けます。

定 価 **1,500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。

## ・地魚の南蛮漬け

旬な地魚の素揚げを  
酢漬けにしました。  
(鰯、キビナゴなど)

## ・鯖のなまり節・香物

ごま鯖を、法樫・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の  
なまり節と屋久島ならではの漬物等。

## ・地魚のお刺身2種

飛魚や首折れ鯖など  
日替わりの地魚やイカ。

## ・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。

## ・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。

## ・屋久鯖の焼物

屋久島近海で獲れた、  
ごま鯖の焼物。

## ・屋久島揚げ

飛魚を主に近海の青魚だけ  
を混ぜ、繋ぎを一切使わずに  
揚げた郷土料理。

## ・味噌汁

屋久島一の特産品、  
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