

# 屋久杉 立神岩 御膳



屋久島の旬の食材を、無添加・無着色・無香料で造りました。決して豪華とは言えませんが、ホッと一息ついて頂く田舎風の素朴な料理です。全ての器を屋久杉で揃えてみました。杉の香りに和みながら、悠久のひと時をお楽しみ下さい。

定 価 **1,000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。  
(鱈、キビナゴなど)

## ・香 物

屋久島ならではの味付けを  
したお漬物等。

## ・屋久鯖の焼物

屋久島近海で獲れた、  
ごま鯖の焼物。

## ・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。

## ・味噌汁

屋久島一の特産品、  
鯖節だけで出汁をとりました。

## ・黒豚の生姜焼き

屋久島で生育された「六白黒豚」  
のみ使用。甘辛く生姜焼きにして  
みました。

## ・山菜の和え物

屋久島の豊かな山々で採れた、  
旬な山菜を和え物にしました。

※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/>

屋久島観光センター

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