

屋久杉 海の御膳



屋久島産の海の幸にこだわり、集めた料理「屋久杉 海の御膳」
獲れたての魚、漁師お勧めの調理法や特産物が味わえます。
屋久杉の器で食べる海の幸。ちょっと贅沢な屋久島らしさを
満喫して頂けます。

定 価 **1,800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。

・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)

・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。

・地魚のお刺身3種

飛魚や首折れ鯖など
日替わりの地魚やイカ。

・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。

・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。

・屋久鯖の焼物

屋久島近海で獲れた、
ごま鯖の焼物。

・鯖のなまり節・香物

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の
なまり節と屋久島ならではのお漬物等。

・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