

# 瀬飯定食 縄文



瀬飯とは、屋久島の磯辺で漁師が貝・魚・山菜を直火で炊きあげた御飯の事です。

食べやすいように小さくきざんでありますが、本来なら魚等一匹丸ごと炊き込んであります。

定価 3,150 円

## ・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  
豪快な漁師の料理です。

## ・屋久島ごまさば節

ごまさばを浜樫・桜（香りの良い木）  
で燻製にした、屋久島伝統の特産物

## ・アサヒガニの潮ゆで

海水でゆでただけです。自家製の  
タレでお召し上がり下さい。

## ・香物

屋久島名物モッコム漬けです。

## ・飛魚の潮ゆで

飛魚を海水でゆでただけの  
島の漁師が最も好む食べ方です。

## ・お造り

魚市場直送の地魚とアオリイカ  
（水イカ）のお造り

## ・カメノテの潮ゆで

屋久島の珍味です。  
カメノテは貝になります。

## ・よもぎこんにやく

山採りのよもぎを織り込んだこんにやく  
当店オリジナルです

## ・屋久島揚げ

飛魚を主原料とした、魚のミンチ  
100%のつけ揚げです。

## ・お味噌汁

屋久島一の特産品  
鯖節だけで出汁をとりました

## ・煮物

## ・銀タラの西京焼き

※季節により内容に変更の場合がございます。ご了承下さい。

鹿児島県熊毛郡屋久島町宮之浦799

TEL 0997-42-0091 (代) FAX 0997-42-2081

URL <http://www.yksm.com/> e-mail [yakushima@yksm.com](mailto:yakushima@yksm.com)

屋久島観光センター