

Tanabe City Gourmet Map

Delicious Japanese Cuisine

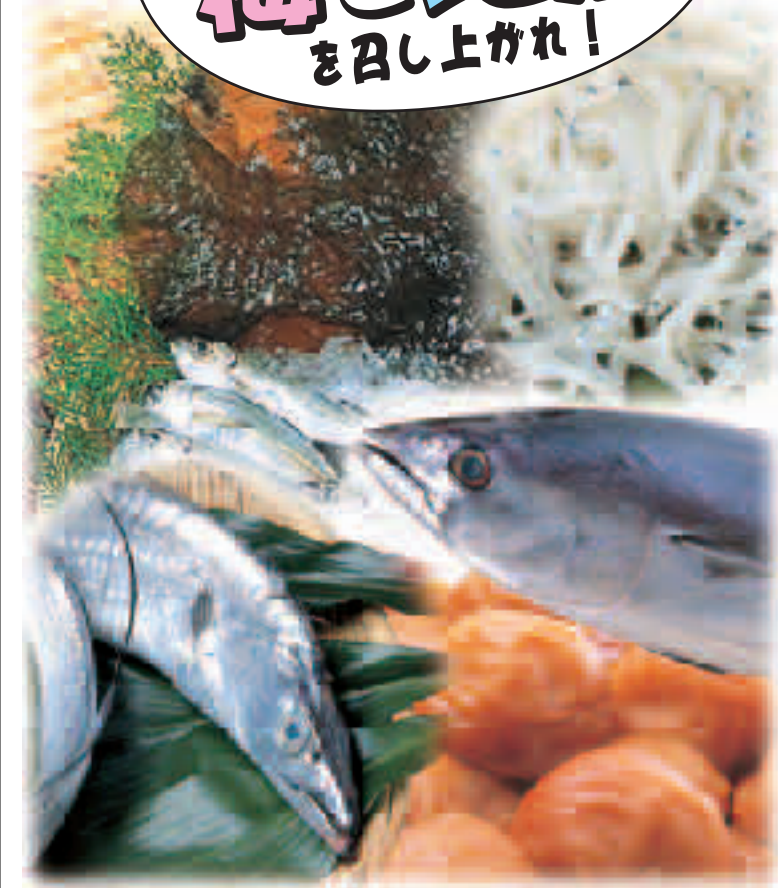
2012.12発行

(E) = English Menu (英語メニューあり)



「新鮮・安心・うまい!」
こだわりの地元食材
梅と地魚
を召し上がれ!

田辺商工会議所 / 田辺観光協会
http://umai-tanabe.seesaa.net
発行: NPO法人 情報発信センターたなべ



「新鮮・安心・うまい!」地元素材にこだわった
お店のイチ押しメニューをご紹介します!
これ以外のお宝メニューはお店で
見つけてください! きっと発見できますヨ!
※写真はイメージです。



1 (E) 食べ処 いけ口
Ikeguchi
鯛めし
(釜めし風・魚西京漬け付)
Sea bream rice
鯛のアラでだしをとり炊き上げています。旬の地魚、野菜、山菜などを使ったおぼんざいを中心にしています。



2 料理の店 八幸
Hachiko
ふぐ
(後ろの料理:昭和47開店時からのタレの焼きとり)
Fugu fish
できるだけ地元の「ふぐ」を使用。その他の献立も地元素材を活かして一品一品、毎日替えています。



3 (E) 喰いもんや この葉
Konoha
この葉巻き
Konoha-maki
梅肉と大葉にじゃがいもを加えたオリジナルの巻き寿司です。さっぱりとしたお味が好評です。一品一品「ひととま」かけて作っています。



4 (E) 食べ処 一吉
Ichiyoshi
お造り ぜいたく盛り合わせ
(後ろの料理:太刀魚の骨せんべい)
Deluxe sashimi
新鮮な旬のいろいろなお魚をぜいたくに盛り合わせました。熊野牛のしゃぶしゃぶなど、鍋も豊富です。



5 (E) 五右衛門 一門店
Goemon
季節の白身魚のあんかけ
(写真はイサギ)
Seasonal fish in ankake sauce
鮮度にこだわり、造りは夕方あがった魚のみ。釣ってきた魚の料理もします。



6 (E) 和 さ び
Wasabi
紀州梅鶏の水炊き
Chicken ume hotpot
ひじきなどを使った家庭料理はすべて地元産。その日仕入れた魚の料理とこだわりの焼酎128種類。



7 (E) と っ くり
Tokkuri
さばお造り
Mackerel sashimi
こだわりは「新鮮」。地元ならではの新鮮なお造りは、料金もお手頃で大好評です。



8 9 10 (E) 銀 ち ろ
Ginchiro
さざなみ弁当
(本店、駅前店、塔の内店)
Sazanami lunch box
地元の新鮮な釜揚げしらすがたっぷり。地魚のお造りや田辺特産のひとはめのお吸い物も楽しめます。



11 (E) し ん べ
Shinbe
お造り
Sashimi
まず、地の魚を食べて下さい! ご飯もお寿司も麺もあります。特に手作りえび団子が人気です。



12 (E) 鮭・割烹 よしひさ
Yoshihisa
イカの鮭
Squid sushi
鮭のイカは塩・レモンで味付。すべて天然の魚で養殖ものは扱っていません。オリジナルの太巻きも人気です。



13 (E) 紀州魚介庵 かんてき
Kanteki
うっぱ
(造り、鍋、唐揚、タレ焼、塩焼)
Moray eel variously prepared
入手困難なため、10~2月の期間限定メニューです。さばの棒ずしも数量限定ながら人気メニュー。



14 (E) 居酒屋 魚ごころ
Uogokoro
天然魚のお造り
Fresh sashimi
刺身はその日に水揚げされた天然素材を使用。焼物、煮付など、魚好きには大満足です。



15 (E) 居酒屋 徳乃
Tokuno
いわし団子唐揚
Fried dumplings
生のイワシを使い一から手作ります。その日地元で上がった新鮮な魚介類、豊富なメニューです。



16 辰 巳 鮓
Tatsumi zushi
地魚を使ったお寿司
Local sushi
地魚をふんだんに活かしたメニュー。ウツボ、クエ、フグなどの鍋ものも好評の本格すし店です。



17 (E) 吉 位 寿 司
Yoshii zushi
地物一品料理
(クエ、鯖かぶら寿司、赤目フグ唐揚)
Local specialties a la carte
地物新鮮。地元で採れた海藻(ひとはめ、もずく)をメインにした料理や自慢のだしの「はもしゃぶ」も人気です。



18 (E) 宝 来 寿 司
Horai zushi
ひとはめ寿司
Hitohame seaweed sushi rolls
ひとはめ(ヒロメ)はワカメと同類で田辺湾特産です。オリジナルのひとはめ料理が人気。野菜のほとんどが自家栽培というこだわりです。



19 (E) 味 よ し
Ajiyoshi
紀州大漁海鮮丼
Local seafood rice bowl
太刀魚、甘イカなど、その日入荷した新鮮地魚が決め手!同じ具材でつくろのお好みちらし寿司は持ち帰り可。



20 (E) 旬彩居酒屋 膳
Zen
**たまごやの卵を使った出し巻き
手羽先の唐揚げ** ~膳の特製ダレ漬け~
Rolled egg omelette and fried chicken wing
当店の卵は、京都嵐山「たまごや」の卵を使用しており、中でも出し巻きが一番人気!また手羽先の唐揚げは、お土産で持ち帰って頂くほどの大好評。



21 (E) 手打ちうどん さぬき
Sanuki
梅うどん
Ume udon noodle
紀州南高梅干がまるごと入ったうどん。だしはカツオ、昆布、いりこで。ひたすら丁寧に打った本物の手打ちうどん。



22 (E) 味処 みや路
Miyaji
くじらの刺身
Whale sashimi
旬の食材、素材の味を大切に、丁寧な料理が信条です。特に旬の魚が人気です。



23 割烹 やすだ
Yasuda
おまかせ会席
Seasonal kaiseki meal
素材の良さを活かした料理にこだわり、とにかくいい仕事に徹しています。季節に応じた料理が楽しめます。



24 割烹 あしべ本店
Ashibe honten
鯖棒寿司
Mackerel sushi
寒ブリなどの地魚を使った鍋ものや活けくえ鍋など、落ちついた日本庭園を眺めながらお食事をお楽しみ下さい。



25 (E) 割烹 糸びす
Yebisu
クエ鍋
Kue grouper fish hot pot
クエの骨でじっくり煮出しただしを使ったクエ鍋。豪快にして繊細な味わいの一品。天然本丸鮫を使った田辺の老舗です。



26 (E) めはり本舗 三軒茶屋
Sangen-jaya
梅こぶそば
(右側:めはりずし)
Ume, kombu kelp soba & mehari sushi
高級南高梅を使った、自家製田舎そば。昔ながらの本場のめはりずしもぜひ味わって下さい。



27 (E) 割烹 秋平
Akihei
太刀魚の梅肉入しそ巻てんぷら
Ume & scabbard fish tempura
地元の素材を手作り料理で提供する、昔ながらの王道の日本料理店です。豚の角煮も人気です。