

夏のおすすめメニュー

期間
限定

冷

(61) 冷やだし肉紀州めん

1,080 円



じっくり炊いた牛肉が冷たいお出汁の紀州めんにぴったり。さらに大根おろしがさっぱりとした味わいにしてくれます！

期間
限定

温

(62) カレー紀州めん

980 円



夏はやっぱりカレー！温かいカレー紀州めんて夏バテ防止！

期間
限定

冷

(63) とろ玉ぶっかけ紀州めん

880 円



のど越しのいい「紀州めん」に「とろろ」と「温玉」が暑い夏にぴったり！

夏のおすすめメニュー



(64) チキンと夏野菜のカレー 1,000 円



夏はやっぱりカレー！ジューシーで柔らかいチキンと夏野菜が入ったカレーで暑い夏を乗り切ろう！



(65) チーズとろける
ヤンニョムチキン丼 1,000 円



自家製「鶏の唐揚げ」に、旨辛の特製ヤンニョムダレを絡めたヤンニョムチキンはチーズとの相性が抜群！



(37) 鰻重 2,000 円



夏といえばやっぱり鰻！

夏のおすすめメニュー



期間
限定

③⑥ 紀州黒潮御膳

1700 円

夏おすすめの「ざる紀州めん」に「天ぷら」「うなぎごはん」「小鉢1品」がセットになった特別限定メニュー！「天ぷら」には、地元で有名な「足赤えび」と「太刀魚」、「ハナビラダケ」、「季節の野菜」など、こだわりの食材を使っています。

*小鉢と天ぷらは写真と内容が変わる場合がございます。



紀州「足赤えび」

正式には「クマエビ」。地元では「足赤えび」と呼ばれ、柔らかい身と甘みが特徴。クルマエビより甘く濃厚な味として、プロの料理人の間でも有名。



太刀魚

和歌山県有田市は太刀魚の漁獲量が日本一を誇っています。



「ハナビラダケ」

ハナビラダケには、免疫機能を活性化させるといわれている「β-グルカン」が豊富に含まれており、その含有量は、他のキノコ類に比べ群を抜いています。

名物 紀州めん



歯ごたえ、のど越し抜群の「紀州めん」。
こだわりの出汁と、厳選されたシンプルな
具材が旨みを際立たせ、さらに「魔法の胡麻ダレ」
で二度の美味しさが楽しめます。

① 780円(税込)



秘伝「魔法の胡麻ダレ」で
二度美味しい！

甜麺醬と豆板醬をブレンドしたちょっと
中華風な「魔法の胡麻ダレ」。

最初はそのままで、途中でこのタレを混ぜ
て二度の美味しさが楽しめます。



⑥ ざる 780円

「ざる」には「魔法の胡麻
ダレ」はついておりません。

おすすめ紀州めんセット

「紀州めん」は「ざる紀州めん」に変更できます。食券⑦~⑩



「名物」紀州めんとしらすごはんがセットに
なった、当店1番人気のメニュー！



しらす屋「前福」さんの
釜揚げしらす

創業 100 年を超える湯浅町の有名なしらす屋「前
福」さんの釜揚げしらす。無添加・無着色・100%
天日干しのこだわりの釜揚げしらすです！

② しらす屋「前福」さんの
しらすごはんセット
1100円



③ 太刀魚ごはんセット
1200円



④ 赤玉さんの
わさび寿司セット (いなり・さば・鮎)
1380円

和歌山ラーメンセット



⑫ 和歌山ラーメンセット

しらす屋「前福」さんのしらすごはん

1100 円

豚骨醤油味の和歌山ラーメンに、しらす屋「前福」さんの釜揚げしらすのごはんがセットになった和歌山を堪能できるおすすめメニュー！

⑪ 和歌山ラーメン（単品）780 円



⑬ 和歌山ラーメンセット

太刀魚ごはん

1200 円



⑭ 和歌山ラーメンセット

「赤玉」さんのわさび寿司
(いなり・さば・鮎)

1380 円



和歌山県清水の食堂

「赤玉」さんのわさび寿司

創業 60 年を迎える老舗の食堂の「赤玉」さんの、看板メニューのわさび寿司はテレビ番組でもよく取り上げられるほど有名。最高級品の真妻わさびは和歌山が発祥の地で、わさびの葉で巻いたお寿司は絶品！

丼・お重



③② 釜揚げしらすとネギ
トロの二色丼
1200 円

しらす屋「前福」の釜揚げしらすと老若男女に人気のネギトロが1つになったお得なメニュー！



③① サーモンとアボカドの
ユッケ丼
1300 円

甘辛に味付けしたコチジャンたれはサーモンとアボカドとの相性が抜群！これからの季節にオススメ！



③③ すさみ豚の豚重
1300 円

紀州名産の「すさみ豚」を照り焼きタレで仕上げたおすすめメニュー



③④ 紀の国みかندりの親子丼
1100 円

地元の「紀の国みかんどり」を使った当店の人気メニュー

御膳



③⑥

紀州黒潮御膳

1700 円

夏おすすめの「ざる紀州めん」に「天ぷら」「うなぎごはん」「小鉢1品」がセットになった季節の特別限定メニュー！
「天ぷら」には、地元で有名な「足赤海老」と「太刀魚」「ハナヒラダケ」「季節の野菜」など、こだわりの食材を使用しています。
*天ぷらと小鉢は写真と内容が変わる場合がございます。



③⑧ 自家製
鶏の唐揚げ御膳

1000 円

自家製唐揚げはマヨネーズがよく合います！*小鉢付き



③⑦ 鰻重

2000 円

夏といえば、やっぱり鰻重！
鰻を食べて暑い夏を乗り切ろう

その他



④① お子様ランチ

800 円

唐揚げ、ハンバーグ、エビフライ、ポテトとお子様人気の商品を盛り込んだおすすめメニュー！



④③ とろ〜りオムライス

1000 円

とろ〜り卵が大人気！



④② お子様カレー

800 円

野菜のおいしさが溶け込んだマイルドなカレー！

*卵、乳成分、小麦、そば、落花生、えび、かにを含む原材料不使用

*お子様カレーは食物アレルギーに配慮した商品ですが、下記の内容をご理解の上ご注文ください。

- ・キッチン内の通常の料理器具を使用しております。
- ・店内で洗浄した食器に盛り付けております。
- ・アレルギー症状の重度の方、敏感な方はご注意ください。

*お菓子はアレルギー非対応です。



④⑤ 特製ホテル黒カレー

850 円

④④ 特製ホテルカレー

800 円

④⑥ マグロカレー

850 円

一品

定番

(51) 枝豆 390 円

定番

(52) フライドポテト 390 円



おすすめ

(53) 釜揚げしらす 390 円

100年の伝統を受け継ぐ老舗しらす屋「前福」さんの釜揚げしらす。お酒のおつまみに最適！



いち押し

(54) 自家製 鶏の唐揚げ 600 円

お酒のおつまみに最適！
マヨネーズがよくあいます！



(55) 和歌山ソーセージ 盛り合わせ 990 円

和歌山名産の肉を使っためったに食べれない
当店いち押しのソーセージの盛り合わせ！
*熊野牛、熊野ポーク（山椒、チーズ）、
イノブタ（フランク、あらびき）



(56) 鰹のたたき 690 円

お酒のおつまみに最適！

(57) 熊野牛コロッケ 200 円

ドリンク・ソフトクリーム

アルコール・ノンアルコール

- ④1 プレミアムモルツ (生大) 900 円
- ④2 プレミアムモルツ (生中) 550 円
- ④3 プレミアムモルツ (生小) 360 円
- ④4 ザ・角ハイボール 460 円
- ④5 レモンサワー 460 円
- ④6 中野梅酒 460 円
- ④7 オールフリー (ノンアルコール) 410 円

ソフトドリンク

- ④8 コーヒー (ホット・アイス) 300 円
- コーラ 300 円
- オレンジジュース 300 円
- ウーロン茶 300 円

* ソフトドリンクは④8の食券をお買い求め下さい。

ソフトクリーム

-  ④9 和歌山みかん 410 円
- ⑤0 ミックス 390 円
- ⑤1 バニラ 360 円
- ⑤2 湯上りセット 1000 円



日本酒 (和歌山の地酒) 純米吟醸

-  ⑤4 紀伊国屋文左衛門 460 円
- ⑤5 黒牛 460 円

* 日本酒は冷酒(90ml)でのご提供となります。