夕食営業のお知らせ

11月の「夕食営業日」

本日の一品料理

おつまみセット	一、二〇〇円
お刺身盛り合わせ（四種類 地魚盛り）	一、五四〇円
海鮮サラダ	一、一〇〇円
合鴨の治部煮	一、〇五〇円
牛肉のたたき	一、三二〇円
豚角煮揚げ	九八〇円
若鶏竜田揚げ	一、一〇〇円
さばふぐ唐揚げ	一、一〇〇円
あさり味噌汁	三八〇円
白御飯	二二〇円

価格は消費税込みです

お品書き

◆御浜御膳 二、二〇〇円
刺身三種盛り・天ぷら・煮物・酢物・茶碗蒸し・ご飯・味噌汁・漬物

◆お刺身膳 一、八七〇円
刺身四種類・小鉢・茶碗蒸し・ご飯・味噌汁・漬物

◆天婦羅膳 一、六五〇円
海老と魚、野菜天ぷら・小鉢・茶碗蒸し・ご飯・味噌汁・漬物

◆お子様ランチ 八八〇円（お子様限定）
海老フライ・ハンバーグ・揚げ物各種・ウィンナー・ご飯・ジュース

◆ヒレカツ膳 一、六五〇円
豚肉は三重県産さくとポークを使用しています

◆鮪（まぐろ）丼 一、五四〇円
小鉢・茶碗蒸し・味噌汁・漬物

◆しらす丼 一、三二〇円
小鉢・茶碗蒸し・味噌汁・漬物

◆めはり・サンマ寿司定食 一、三二〇円
ミニうどんまたはミニそば・小鉢・うどん・そばは、同じ釜を使用しています

価格は消費税込みです

郷土食「さんま寿司」は、
「さんま」の押し寿司で三重県の志摩半島から和歌山県に至る熊野灘沿岸一帯で食べられ、祝事、祭りなどの際に作られる郷土料理です。秋刀魚の開きは背から開く物と、腹から開く物と地方により異なります。この地方では背から開くさんま寿司です。

紀州名物「めはり寿司」は、
塩漬けした高菜の葉で包んだおにぎりです。名物の由来は、食べる時に目を見張るくらい大きい口を開けると言うところから、「めはり寿司」と名前が付いたと言われています。また、目を見張るほど、美味しいという意味もあるそうです。

予約制会席膳

六日前までの予約が必要です

料理長が腕を振るった自慢の料理の数々、その季節に合った旬の食材を使った会席料理をご堪能下さい！

御浜会席膳 三、三〇〇円

【小鉢】落花生豆腐
【お造り】本日のお造り三種盛り
【煮物】ひろうず・いんげん・鮭おこわ錦糸巻
【焼物】寒ぶり柚子西京焼き・岩清水豚香味焼き・帆立貝照焼き
【揚物】海老真丈・二色揚げ・魚せんべい・南京・青唐
【お肉】熊野牛の黒こしょう焼き・マッシュポテト・銀杏
【酢の物】海老昆布〆・ポンカン・いか海苔ロール・柚子ジュレ掛け
茶碗蒸し・香の物・味噌汁・ご飯・デザート盛り

※料理内容は、季節により異なります

価格は消費税込みです

予約制一組限定料理

一日一組様限定（二名様～四名様）
六日前までの予約が必要です

手前天婦羅御膳 三、三〇〇円

あつあつの揚げたて天ぷらを薬味でお召し上がりください

【前菜】五種盛り合わせ
【お造り】本日のお造り盛り
【手前天婦羅】串うち海鮮三種・串うち野菜四種
【お食事】ご飯・吸い物・香の物
【水菓子】デザート餅盛り

※料理内容は、季節により異なります。

価格は消費税込みです

営業日 11月

土	土	土	土
5日	12日	19日	26日

営業時間:17時30分~19時30分(20時30分閉店)

みはまオレンジ商品券
共通券・専用券 両方使用できます

みえ得トラベル 地域応援クーポン
使用できます

レストラン「ごちそうダイニング」【お問合せ】
電話 05979-2-3739 または 3589
https://www.michinoeki-mihama.com/
お問い合わせ 時間 9：00～17：00