

一膳目 ごま醤油だれとまぐろ、のりをのせて漁師丼として

二膳目 残りのまぐろで、特製出汁をかけ茶漬けとして

漬け丼・だし茶漬け

まぐろ漁師めし

名物

召し上がり方

一、ご飯の上にもぐろを半分程と
温泉玉子をのせ、つけだれの
ごま醤油だれをスプーン3杯ほど
回しかけ、ねぎとのりを軽くかけ、
漁師丼としてお召し上がり
ください。

■ご飯お代わり(二膳目)

※係の者にお申しつけください

二、残りのまぐろ、のりを全てのせ、
ごま醤油だれを全てかけ、お好みで
わさびを入れ、よし平特製出汁で
まぐろ茶漬けとして
お召し上がりください。



自家製ゆず大根

紀州小梅

自家製野菜ドレッシング

米油！揚げたて天ぷら

(海老・国産漬け鶏・野菜2)

引き立て！天然だしのみそ汁

(地元ひとはめわかめ又紀州なめこ)

毎日精米！大かまどご飯

(新潟コシヒカリ)



ご飯、みそ汁、漬け物、キャベツ食べ放題付き

揚げたて天ぷらと 勝浦生まぐろ漁師めし膳

こちらもおススメ

勝浦生まぐろ漁師めし膳 1,590円 (税込1,749円)

生本まぐろ中とろ漁師めし膳 2,090円 (税込2,299円)

1,990円

(税込2,189円)