

天然クエ



1人前 本クエ フルコース

15,500円

- ・クエの身アラ
- ・クエの薄造り
- ・クエの荒炊き
- ・クエの塩焼き
- ・クエの天ぷら
- ・鍋野菜(白菜・椎茸・豆腐など)
- ・小鉢三品
- ・自家製古座川柚子ポン酢
- ・もみじおろし
- ・ネギ・卵

脂の乗ったコラーゲンたっぷりのクエは白身魚の淡白な味わいに加えて濃厚な旨みが凝縮されたまたとない上品な美味しさ。職人監修オリジナルレシピを参考に締め雑炊まで余すところなく【高級魚クエ】をご堪能ください。



12:00 最終受付

※写真はイメージです。

和牛しゃぶしゃぶ or すき焼きセット 各5,500円 ※写真は2人前のものです。



※写真はイメージです。

近海肴の盛り合わせ ※写真は2~3人前のものです。 2~3人前 5,500円、4~5人前 11,000円



※写真はイメージです。

海鮮残酷蒸し焼き 5,500円

※写真は2人前のものです。季節により内容が異なる場合がございます。



※写真はイメージです。

さきのや懐石 3,850円

10品目のお得な懐石料理です。

品名	人数	価格
鍋料理 (具材・つけだれ・薬味・出汁昆布・ご小鉢・ご飯等 2人前からご注文いただけます。)	1人前	5,000円
本クエフルコース	1人前	15,500円
本クエ鍋	1人前	3,200円
厳選和牛しゃぶしゃぶ	1人前	5,000円
厳選和牛すき焼き	1人前	5,000円
紀州梅真鯛の魚ちり	1人前	7,000円
寄せ鍋	1人前	3,000円
懐石	1人前	3,850円
さきのや懐石	1人前	8,500円
本クエ小鍋付さきのや懐石	1人前	6,500円
熊野牛陶板焼き付さきのや懐石	1人前	6,500円
寿司飯物汁物他	1人前	5,000円
寿司盛り合わせ (2人前握り・巻)	2人前	3,000円
鯖棒寿司	1人前	5,000円
炙り鯖棒寿司	1人前	7,000円
さんま寿司	1人前	0,000円
灰干さんまの炙り寿司	1人前	2,000円
上巻	1人前	9,800円
鉄火巻	1人前	5,000円
ネギトロ巻	1人前	6,000円
伊勢海老と旬菜の天ぷら	2人前	5,000円
アワビの造り	2人前	5,000円

水曜定休 受付時間 当日~16:00まで ご予約・お問い合わせは内線9番フロントまで ※厳選和牛しゃぶしゃぶ、すき焼きセットは~12:00までのご注文とさせていただきます。

お料理内容

本クエフルコース	本クエ(身・アラ)、クエの薄造り、クエのアラ炊き、クエの塩焼き、クエの天ぷら鍋野菜、前菜3種、お漬物、薬味 自家製古座川柚子ポン酢、雑炊セット(ご飯、卵、ネギ、もみ海苔)
本クエ鍋	本クエ(身・アラ)、クエの薄造り、前菜3種、お漬物、薬味 自家製古座川柚子ポン酢、雑炊セット(ご飯、卵、ネギ、もみ海苔)
厳選和牛しゃぶしゃぶ	厳選和牛、鍋野菜、前菜3種、お漬物、薬味、お漬物、ご飯 自家製古座川柚子ポン酢
厳選和牛すき焼き	それぞれの鍋用メイン食材、秘伝の割り下、鍋野菜、前菜3種、お漬物、つけだれ用卵、うどん、ご飯
寄せ鍋	それぞれの鍋用メイン食材、自家製出汁、鍋野菜、前菜3種、お漬物、うどん、ご飯
旬彩肴会席	蓮根の梅合せ、胡麻豆腐、ローストビーフ、すきみエコポークの塩だれ陶板焼き、鯛の荒炊き、季節の酢の物 本日のお刺身、お漬物、お椀物、白ご飯

- ・紀州梅真鯛の鯛めし&牛すき焼き御膳 2,260円
- ・厳選【上】ちらし寿司&牛すき焼き御膳 2,260円
- ・特選ローストビーフ&出汁巻焼き魚御膳 1,700円
- ・特選牛すき焼&出汁巻焼き魚御膳 1,500円
- ・厳選ちらし寿司&牛すき焼き御膳 1,500円
- ・季節の炊込み&牛すき焼き御膳 1,500円
- ・厳選甘辛蒲焼うな重 1,450円

- お子様懐石(お造り付) 1,800円
- お子様ランチ 1,200円



お子様懐石



お子様ランチ

ふるさと納税対象商品



クエ鍋セットの地方発送承ります。

クエ(身、アラ)、クエの薄造り、自家製古座川柚子ポン酢
出汁昆布、柚子七味、職人監修オリジナルレシピ

10,000円 (送料別途必要です。)

※写真は盛付イメージです。野菜は付属致しません。

ふるさと納税寄付ページ

