

70年続く老舗郷土料理の店で 熊野の食材を味わいつくす 割烹 ひかり



熊野の幸が存分に味わえる、ツアー客に人気のランチ熊野古道膳(金額応相談・要予約)。写真は2000円のコース。

木本の古い町並みが続く路地の一角、創業70年を超える老舗郷土料理店。よい張りりの黒い板壁が落ち着いた風情を醸し出している。

ツアー客に人気のランチ熊野古道膳は、熊野産真アジのつみれ煮やイサギの塩焼き、アオリイカの刺身、マンボウの肝味噌和えなど、季節の地元食材をふんだんに使った料理が並ぶ。漬物はなんと創業当時から変わらないう70年もののぬか床で漬けたもの。

気軽に味わえる焼き魚定食やカツ丼も人気のメニューだ。



熊野市木本町393
Tel.0597-89-5515
営/12:00~13:00(要予約)
17:00~22:00(要予約)
休/不定休
席/100席
カード/不可 P/5台
交/JR熊野駅から徒歩5分



1. 気軽なテーブル席も。
2. 60名が集える大広間。



めはり寿司(2個)400円
地元産刺身600円~
焼き魚定食800円
岩清水豚のヒレカツ600円
美熊野牛ステーキ1500円
会席コース3000円~