

オリジナルメニューが光る 郷土料理の店

割烹 やまぐち



明日葉はんぺんとときぎみ明日葉のつた明日葉入り古道らーめん600円。明日葉パウダーと自家製ユズ唐辛子をお好みで。

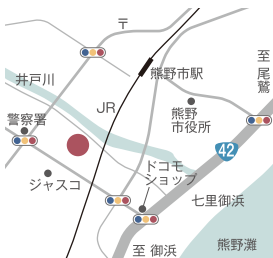
熊野市の中心部、井戸川沿いにある開業30年を超える郷土料理の店。

「後世に残したい郷土メニューづくりに取り組んでいます」と熱く語る主人・山口さん。7年前に開発した「明日葉入り古道らーめん」は、麺に自家栽培のアシタバを練りこみ、スープに特産のキジと岩清水豚を使用したもの。深みのある味わいとすっきりとした後口は渾身の逸品だ。

メニューには郷土料理定番のさんま寿司やめはり寿司が並ぶ。アンコウやウツボの唐揚げ、地魚の刺身やシイラ真子の煮つけも人気だ。



熊野市井戸町436-60
ビジネスホテル河上1F
Tel.0597-89-0456
営/11:30~13:30、16:30~21:00
休/日曜 席/33席
カード/不可 P/30台
交/JR熊野駅から徒歩5分



1. ゆっくりとくつろげる小上がり。



2. 昔は野良仕事の弁当だったためはり寿司。ご飯を高菜漬で巻いたもの。ピリっとした辛みが食欲をそそる。今はお酒の後のしめに人気。3個で500円。

さんま寿司500円
岩清水豚トンカツ定食1200円
刺身定食1100円
小アジの南蛮漬600円
シイラ真子の煮つけ600円
本日のお刺身盛り合わせ1100円