

キジ肉、天然鮎、温泉… 紀和の特産が味わえる食堂

喫茶レストラン 瀬蘭「せいらん」



ケンケン丼(紀和特産キジの照焼き風どんぶり) 1200円。



熊野市紀和町小川口158
入鹿温泉ホテル瀬流荘内
Tel.0597-97-1180
営/平日8:00~15:00
土日祝8:00~17:00
休/年中無休(臨時休業有)
席/28席
カード/不可 P/50台
交/JR熊野市駅から車で40分



熊野市駅から車で約40分。季節になると竿を垂らす鮎釣り師で賑わう北山川。そのほとりに建つ温泉施設の一階にある「瀬蘭」自慢の名物料理がケンケン丼だ。

紀和特産のキジ肉を照り焼き風に仕上げた一品は、あっさりとしていて、かみしめるほどに深い味わい。鶏肉に比べ蛋白質が多く脂質が少ないキジ肉は、ヘルシー食材としても珍重されている。

静かな山あいの里で川を眺めながら温泉につかり、名物料理を味わう。一等の休日メニューだ。



1.川を眺める明るいテーブル席。



2.その昔、木材を流す筏師が行き交った北山川。今は観光ジェット船が走る。

昼/日替り定食750円(平日のみ)
昼・夜/瀬蘭定食1500円
北山川で獲れた鮎の塩焼き1匹840円(8~10月頃)