



夏は岩ガキ、冬は伊勢エビ
 のどかな里で味わう四季折々の幸
 四季活魚の宿 紀伊の松島

「きよのまつしま」



四季折々コース3500円。初秋のこの日は刺身、サンマと秋ナスのオープン/焼きトマトソース、マンボウのピリ辛和えなどが並んだ。

国道42号線を長島から尾鷲方面へ走ること10分。30年前前は海水浴客でにぎわった古里。今は、10軒ある民宿それぞれの個性で訪れる人を惹きつけている。

夏は岩ガキ料理、冬は伊勢エビが自慢の松島。イタリアンの経験がある三代目の大西孝政さんがつくる料理は和風ベースにイタリアンを取り入れた創作がキラリと光る。

「こじんまりとしますが海も山もあつて懐かしさを感じるのどかな里。訪れる方みなさんの故郷であるようなおもてなしを地区全体でしていきたい」と孝政さんは古里の未来を語る。



紀北町紀伊長島古里1057
 Tel.0597-49-3048
 営/予約に応じて昼食提供
 (前日までに予約)
 休/年末年始 席/30席
 カード/不可 P/30台
 交/JR紀伊長島駅から車で10分
<http://ki.afz.jp/yado>



1.親子三代であたかにおもてなし。
 2.さばく直前まで生きていた伊勢エビはツノがまだ動いているほど新鮮。もちろん身はプリプリ。



昼/紀伊の松島四季折々コース3500円〜