

地ウニ、カマスの潮煮、おでん…
古民家で味わう昔ながらの家庭料理
懐かしの味処 稲米舎 「とうべや」



季節のおまかせコース3150円。この日は初秋の海の幸山の幸が並んだ。(内容は季節または日によって変わります)

矢口湾の奥深く静かな入り江を見下ろす高台。庭の緑に囲まれた築130年の民家は主・東さんの生家。店内には、囲炉裏や古い時代のタンス、染付の皿が飾られ、懐かしい温かな雰囲気満ちている。

「地元で獲れるおいしいものをたくさん食べてもらいたい」と東さん。イサギやヤリイカ、とろりとした甘みのガスエビなど、旬のお刺身を中心に、塩だけで魚を煮る郷土料理「潮煮」や、ナガレコの甘辛煮、鰯の酢の物など、昔ながらの地元の味が並ぶ。デザート「ぜんざい」は懐かしい素朴な甘さで隠れたファンが多い。



紀北町海山区矢口浦439-3
Tel.0597-39-1280
営/12:00~14:00、18:00~21:00
前日までに要予約
休/不定休、席/38席(全5部屋)
カード/不可 P/10台
交/JR相賀駅から車で10分
<http://toubeya.com>



- 1.おだやかな矢口湾を見渡す。
- 2.一部屋ごとに土鍋で炊きあげのご飯も稲米舎ならではの。
- 3.アプローチで出迎える東さん夫妻。

昼/季節のおまかせコース2100円～
夜/季節のおまかせコース3150円～

