

汽水湖育ちの幻の牡蠣 渡利カキを心ゆくまで堪能する

一富士 [いちふじ]



焼カキ、カキフライ、カキの握り…新鮮なカキが惜しみなく使われている渡利カキのフルコース4200円(冬季限定・要予約)

白石湖のほど近く、総檜造りの建物。カウンターには厚さ12cmもある尾鷲檜の一枚板を使用。壁には樹齢780年の神宮杉の板がはめ込まれ、重厚な木の香りが漂う寿司と割烹の店。

一押しは、地元海山特産の渡利カキを使った料理。川の水と海水が入り混じる汽水湖で育つ渡利カキは、塩味が柔らかく、旨みが少なく、旨みが際立っていると評判。漁獲量が少ないため地元に来ないと食べられない幻の牡蠣だ。中でもめずらしいカキの握りは、昔から祝いの席などで食べられてきた郷土の味。土産用に持ち帰りもできる。



紀北町海山区相賀1992-8
Tel.0597-32-0250
営/10:00~22:00
休/月曜 席/32席、別棟60席
カード/不可 P/10台
交/JR相賀駅から徒歩7分



1. 主人の奥村伸幸さん。
2. めずらしいホラ貝の刺身1500円から。



昼/カキ土手鍋定食1200円
お刺身定食1360円
昼・夜/さんま寿し600円
カキ寿司1300円、特上寿司2500円
おまかせ料理2100円~