



尾鷲港に水揚げされた魚介を カルパッチョやパスタで気軽に一杯 洋風居酒屋 オン・ジュアン



日替りランチの Pasta セット 700円。この日はアンチョビとフレッシュトマトのパスタ。+100円でコーヒー、+200円でケーキが付く。

尾鷲駅のすぐ近く、割烹からスナックまでいろんな飲食店が立ち並ぶビルの二角にオン・ジュアンはある。

「尾鷲の魚介類を気軽に洋風で味わえて呑めるお店をつくりたかったんです」とオーナーの川窪壽さん。一番人気は尾鷲産クモエビのトマトクリームパスタ。マグロ、カンパチやアジ、赤イカなど旬の魚をつかったカルパッチョや太刀魚、ガスエビのフリットも人気だ。

お昼は日替りランチのみの提供。Pasta セットと和食セットの二種類から選び、サラダとパンが付く。手作りケーキも隠れた人気メニューだ。



尾鷲市野地町10-1
Tel.0597-22-4222
営/11:30~14:00、18:00~24:00
(第2・4木曜は夜のみ)
休/水曜
席/22席
カード/不可 P/なし
交/JR尾鷲駅から徒歩2分



1. オーナーの川窪さんとスタッフの森本さん。控えめな照明、落ち着いた雰囲気の内内。



2. ガトーショコラ350円は甘みを抑えた大人味。コーヒーゼリーにコーヒーのシャーベットとバニラアイスがのった特製コーヒーゼリーも人気の一品。

昼/日替りランチ700円
夜/本日のカルパッチョ650円〜
フリットミスト500円
クモエビのトマトクリームパスタ800円