港町の風情漂う路地の一角 遠方からも常連が通う魚処

魚処 豆狸［まめだ］

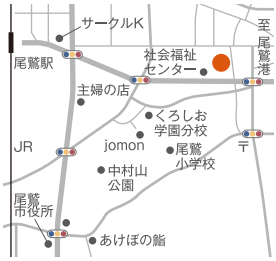
ランチの一番人気、海鮮ユッケ丼950円。獲れたての地元産刺身を自家製ピリ辛たれにさっとくぐらせて。

尾鷲の中心部、港町の風情ただよう路地に暖簾を掲げる魚処。店内のホワイトボードには、ヤイトカツオ、アオリイカ、イガミ、サザエ、ガスエビなど、尾鷲で水揚げされた魚の名前が並ぶ。

「名古屋からみえたお客さんが戻りカツオを食べられて、新鮮さと脂のノリに、これが本当のカツオなのかとびっくりされてました。」とにこやかに話す主人・中野さん。

昼は定食や海鮮丼で気軽に。夜は一品で一杯、またはコース料理で旬の味を堪能。寒くなってくるとフグやクエの鍋も人気だ。

尾鷲市栄町5-37
TEL0597-22-1166
営／11:00〜14:00、16:00〜22:00
休／月2回（不定休）
席／60席
カード／可　P／3台
交／JR尾鷲駅から徒歩5分



1.お造り定食（上・5種盛り）1980円。
2.開店40年、お店を営む中野さん夫妻。
昼・夜／焼き魚定食1580円、煮魚定食1680円
夜／豆狸コース3150円、ふぐコース8400円（冬季限定）