



町中の「里山」でいただく 葉っぱ×縄文鍋の料理

葉っぱがシェフ jomon 「じょうもん」



まるやかさの後にさわやかな辛さが続く、葉っぱのカレー950円。



尾鷲市中村町4-51
Tel.0597-23-0016
営/11:30~14:00、18:00~
休/月・火曜 席/20席
カード/不可 P/8台
交/JR尾鷲駅から徒歩5分
<http://www.effect.to/~jomon>

尾鷲駅近く、町の真ん中にある小さな山・中村山公園。そのふもとに「jomon」は、知る人ぞ知る隠れ家的レストラン。お店を営む平山さん夫妻は「縄文鍋」という蒸し器&ロースターの機能をもつ土鍋の開発者。その縄文鍋を使っにつくるおすすめメニューが「葉っぱのカレー」。ヨモギやシナモンなどの葉を敷いた縄文鍋で蒸し焼きにしたフルーツが配合されている。他にも、岩清水豚や尾鷲産の魚、エビのローストなど、里山に自生する薬草や樹木の葉と縄文鍋を使った、まさに「葉っぱがシェフ」の料理が味わえる。



1.テラスで里山の魅力を語るご主人の平山さん夫妻
2.モクレンの葉と明白葉の上にチーズをのせ縄文鍋で調理した「葉っぱのチーズ」。パン・コーヒーのセットで820円。
自家焙煎コーヒー450円、野生茶400円~
紀州岩清水豚のjomonランチ1350円

