

熊野前浜の魚にこだわった 熊野のお寿司屋さん 寿司屋 海宝 「からほう」



中トロ、ウナギ、数の子、ウニ、イクラ、アカイカ、エビ、ヒラメのえんがわ、とり貝がのった上ちらし寿司1850円。

国道から少し入った静かな住宅街に海宝はある。地元客でにぎわうこじんまりとした居心地のよい店内。

熊野出身の主人・阿部直樹さんが地元の寿司店で修業後、17年前に開業した。

「地元の魚のことならまかせ」と笑顔の主人。毎朝仕入れる魚は前浜熊野灘で獲れたもの。マグロは勝浦産の生マグロだ。

豊富な一品料理も魅力だ。地タコのぶつ切り、アタガシの唐揚げ、アラ煮…。夜は二品料理で一杯というお客さんも多い。サバがおいしくなる冬にはバツテラも登場。フグ鍋や地魚のチリ鍋も人気だ。



熊野市久生屋町1071
Tel.0597-85-1071
営/11:00~14:00、17:00~22:00
休/火曜
席/22席
カード/不可 P/5台
交/JR熊野市駅から車で10分



1.おだやかな笑顔の阿部さん夫妻。



2.大アサリの醤油焼き600円

昼/サービスランチ950円
昼・夜/にぎり950円～
お造り盛り合せ1575円～
アタガシ唐揚げ840円～