

熊野のお母ちゃんたちがつくる 心に体にやさしい料理

旬彩工房 馳走庵 「ちそうあん」



旬の食材をたっぷり使ったランチバイキング1575円。



熊野市久生屋町1430
里創人熊野倶楽部内
Tel.0597-88-2201
営/11:00~15:00 (LO14:00)
金・土・日曜・祝日のみ営業
席/92席、テラス40席
カード/不可 P/140台
交/JR熊野市駅から車で10分
<http://kumanoclub.jp>



のどかなミカン畑の真ん中にある里創人・熊野倶楽部。宿を中心とし、温泉施設や体験工房、土産物処が集まる複合リゾートだ。その中にある「馳走庵」では、地元のお母さんたちが腕をふるう田舎料理をランチバイキングで味わえる。

熊野の旬の食材をたっぷり使った料理の数々。秋はマコモの天ぷらや熊野地鶏の甘辛煮、地魚がたっぷりに入った漁師汁、美熊野牛と大根のピリ辛汁など。どこか懐かしい心にしみ入る味だ。

熊野杉を多用したゆつたりとした空間の中、ゆつくりと味わいたい。



1. 元気あふれる熊野のお母さんたち。店内には熊野杉が多く使われている。



2. 温泉施設「湯あみほっこ」も併設。ランチに湯に半日ゆつくりと過ごしたい。(土日祝12:00~21:00、平日13:00~21:00営業)。