

紀和の食材を知りつくした宿で 上品な旨味が人気のきじ肉を味わう

郷土料理の宿 大和屋 「やまとや」



これ目当てに遠方から訪れるお客さんも多い、きじ鍋 1人前2800円(要予約・写真は3人前)は上品な旨味が人気。

熊野市から山深い道を車で走ること40分。熊野川の支流北山川のほとりに大和屋はある。名物はきじ鍋。鶏肉より高タンパク低脂肪のきじ肉は菌ごたえがあり、コクがあるのにさっぱり。目当てに遠方からも訪れるそう。

旬の食材でつくる郷土料理もはずせない。天然アユはもちろん天然アマゴに山菜、手長エビ。モクズカニは卵をもった10月頃からが美味。

川釣り客が持ち込むスズポンや鯉、ナマズを料理することもあるとか。地元の素材を知りつくした主人がつくる季節の郷土料理。食べればあなたもどっぷり紀和人だ。



熊野市紀和町小川口84-12
Tel.0597-97-0766
営/12:00~20:00
休/水曜
席/38席
カード/不可 P/10台
交/JR熊野市駅から車で30分



1. オーナーの大和さん夫妻。シーズンにはアユ釣り客でにぎわう。宿泊は1泊2食付で6500円。



2. 目の前を流れる北山川で獲れた天然アユの塩焼き800円より。6月1日の解禁から10月頃まで味わえる。

めはり定食560円
大和屋セット(季節のおまかせメニュー)1,700円(要予約)
他、予算に応じて季節の郷土料理を提供(要予約)