



青い海と空の下で味わう  
紀伊長島の朝獲れ魚介  
味処 楽天茶寮 「らくてんざりょう」



シェフの気まぐれ日替わりランチ2100円。この日のメインはイトヨリ鯛のムニエルにトリ肉のポシェとミネストローネ。



紀北町紀伊長島区東長島3043-4  
ホテル季の座内  
Tel.0597-46-2111  
営/11:30~14:00 (LO13:30)  
18:00~(要予約)  
休/無休 席/93席  
カード/可 P/200台  
交/JR紀伊長島駅から車で10分  
<http://www.1000kodo.com>



河坂峠を下り国道42号線から260号線に入る。海岸沿いの道を行くこと10分。砂浜に面して建つホテルの座が見えてくる。ホテルの玄関で靴を脱ぎレストランに入る。大きな窓の外には芝生と静かな入り江が広がる。熊野古道客や海水浴客で賑わう季の座自慢のランチは、その日の朝に長島港で捕れた魚をたっぷり使ったもの。天井や海鮮丼、洋食などからメインを選び、サラダやデザートはバイキングスタイルだ。10種類以上揃うデザートに目移りし、日常を離れた空間の中、時間が経つのも忘れてしまう。



1.夜は間接照明で落ち着いた雰囲気。2.10種類以上がそろうランチバイキングのデザート。

昼/旬の地魚どんぶり2100円  
夜/プリフィックス会席(朝捕れた魚貝から好きなものを選び、造りや焼き、煮つけなど好みに合せ調理)5250円~(要予約)



2