



# 創業44年 二代目が握る ひと手間かけた上品創作寿司 与太呂 「よたろ」



旬のにぎりランチ1250円(平日昼のみ)。初秋のこの日は小鯛の昆布めめ、ワタリガニのカニみそ和えなどが並んだ。

国道42号線沿い、片上池のほとりに与太呂はある。

二代目の奥田康之さんがに

ぎる寿司は思わず感嘆の声  
がこぼれてしまうほど繊細で  
可愛らしい。「毎朝市場に行っ  
て仕入れた長島産の魚を漬  
けたり焼いたり、ひと手間か  
けてにぎっています」と康之  
さん。小鯛の昆布めめ、太刀  
魚の塩焼き、ワタリガニのカニ  
みそ和え、カマスのにんにく醬  
油漬け焼き、カワハギの肝の  
せなど、創作寿司がお皿をに  
ぎわせる。

夜は二品料理で二杯。人気は  
旬の地魚の造り。季節には鹿  
や猪がでることも。夏限定の  
地ウニ丼もはずせない。



紀北町紀伊長島区東長島415-9

TEL.0597-47-0850

営/11:00~14:00、16:00~21:00

土日祝は11:00~21:00

休/水曜 席/22席+2F座敷20席

カード/不可 P/6台

交/JR紀伊長島駅から徒歩で10分



1.二代目の奥田さん夫妻。

きまぐれちらし1000円

旬のにぎり1500円(平日夜・土日祝)

旬の造り定食1250円

地ウニ丼2000円~2500円(7月~9月上旬)



2.めはり寿司500円。食べやすいまん丸ひと口サイズ。中には高菜の茎と梅肉。