



料理で感じる季節のうつろい
 気軽に味わう懐石料理
 日本料理 ふな田 「ふなだ」



太刀魚と地タコのお刺身、メ鯛、栗と銀杏の茶碗蒸し、ナシの白ワイン煮…。秋の花膳コース2100円(ランチのみ)。

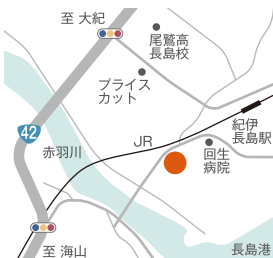
JR紀伊長島駅の裏手、町の人が行きかう生活道路沿いにある「日本料理ふな田」は、気軽に食べられる懐石料理の店。路地を模した庭がしっかりと落ち着いた雰囲気を感じさせている。

味、見た目、香りともとても繊細な料理をうみだす主人・鮎田さん。魚は毎日地元の市場まで仕入れに通うこだわり。牛肉は熊野産美熊野牛を使用。勢和産の栗は渋皮煮にして前菜やデザートに。「すくなかぼちや」は葛餡をかけたかぼちゃ饅頭に。

はしりのもの、旬のもの、なごりのもの…。料理で感じる季節のグラデーション。



紀北町紀伊長島東長島28
 Tel.0597-47-0853
 営/12:00~14:00(一部要予約)
 17:00~21:00(要予約)
 休/火曜 席/18席
 カード/不可 P/10台
 交/JR紀伊長島駅から徒歩5分



1. 秋の味覚を地元産の杉板ではさんで焼く杉板焼き。懐石コースの一品。
 昼/月膳1575円〜 夜/懐石コース5250円〜
 お土産/ちりめん山椒(70g)630円 美熊野牛時雨煮(80g)1050円



2. 主人の鮎田さん。