



世界遺産のまち熊野で
青く美しい海を見ながらのお食事をお楽しみください。



鬼ヶ城センター



お食事会場

※お食事会場 3階グランデサーラから眺める熊野灘



松阪牛すき焼き御膳 ￥2,750 税込(￥2,500 税別)
松阪牛のすき焼き(うどん付)、煮物、熊野灘産真鯛とマグロのお造り
小鉢、白米(伊賀米)、お味噌汁



熊野地鶏の釜飯御膳 ￥2,420 税込(￥2,200 税別)
熊野地鶏の釜飯、焼き魚、熊野灘産真鯛とマグロのお造り
季節の天ぷら、黒糖仕込みの豚バラチャーシュー
お味噌汁、香物、水物



熊野地鶏のすき焼き御膳 ￥2,200 税込(￥2,000 税別)
熊野地鶏のすき焼き(うどん付)、熊野灘産真鯛とマグロのお造り
煮物、小鉢、白米(伊賀米)、お味噌汁



鬼ヶ城御膳 ¥2,420 税込(¥2,200 税別)

熊野牛のしゃぶしゃぶ、煮物、白米(伊賀米)
熊野灘産真鯛とマグロのお造り、お味噌汁、香物



熊野牛すき焼き御膳 ¥2,420(¥2,200 税別)

熊野牛のすき焼き(うどん付)、季節の天ぷら
煮物、小鉢、白米(伊賀米)、お味噌汁



熊野新姫御膳 ¥1,650(¥1,500 税別)

熊野灘産真鯛のしゃぶしゃぶ新姫ポン酢、季節の天ぷら、小鉢
白米(伊賀米)、お味噌汁、水物

+¥330 で
白飯⇒郷土料理寿司に
変更できます!

**めはり・さんま寿司
¥330(¥300 税別)**



めはり寿司 目を張るほど大きく口を開けて食べる
ところから名前がついたと言われる浅漬けの高菜の葉で白飯を
くるんだ郷土のおにぎり。

さんま寿司 熊野市が発祥の姿寿司。脂の少ないサ
ンマを背開きにし、酢には柚やダイダイなどの柑橘類も使うの
が特徴。お正月やお祝い事で出される昔から伝わる郷土料理。

熊野地鶏

三重県産のシャモ「八木戸」と三重県の銘柄鶏「伊勢赤どり」に「名
古屋コーチン」を掛け合わせた熊野地鶏は世界遺産のまち熊野の雄大な自然の中で手間暇を惜し
まず飼育され、松阪牛や伊勢海老などと並び三重ブランドにも認定されている熊野の自慢の品で
す。もっちり歯ごたえある肉質と凝縮された旨味は絶品地鶏の証です。



新姫

熊野市新鹿町で発見された新種の柑橘で果実は直径 3cm 前後・重さが
25~30 g と小さくてかわいいカンキツです。スタチのように酸味が強く爽やかな香り
が特徴。柑橘の中でもノビレチレンやヘスペリジンなどの栄養成分が多く含まれてい
ます。



熊野牛

和歌山県産の銘柄牛肉である熊野牛は平安の時代の熊野詣最盛期に京
都から連れてこられた荷牛がルーツと言われています。厳しい審査基準が定められて
おり、基準を満たす牛の飼育数は約 200 頭ほどで、その殆どが熊野地方で飼育されて
います。

