

お食事 お品書き

地物海鮮料理





網元特製海鮮丼

伊勢志摩で獲れた海の幸を贅沢に盛り付けた特製海鮮丼。当店自慢の逸品です。

小鉢・サラダ・とろろ・香の物・みそ汁付き

2,400円



本日の朝獲れお刺身 五種盛り定食

本日獲れたばかりの新鮮な海の幸をお造りでどうぞ。
素材本来の味わいをお楽しみください。

小鉢・サラダ・ご飯・とろろ・香の物・みそ汁付き

2,600円 単品 2,300円



御饌井 (みけどん) とは

「食の神様」として親しまれている「豊受大御神」が祀られてる伊勢神宮・外宮から、世界に「食の大切さ」と「食への感謝」を伝えていきたいという思いから誕生した外宮前名物です。

伊勢参道名物 御饌井 みけどん 伊勢志摩豊漁井

「御饌井の会」が推奨する外宮前名物で、
当店渾身の逸品。最後はお茶漬けがおすすめです。

小鉢・出汁茶漬けセット・香の物付き

日替わり地魚三種・ナシ海老使用 **1,800円**



網元名物 めはりとカツオ てこね寿司セット

鳥羽の漁師飯「てこね」と熊野名物「めはり」を
見た目もかわいらしい手まり寿司に仕上げました。

小鉢・みそ汁付き

1,300円



伊勢鶏 竜田揚げ定食

伊勢鶏をサクサクの竜田揚げに仕上げました。
お子様にも大人気の定食です。

小鉢・サラダ・ご飯・とろろ・香の物・みそ汁付き

1,500円 単品 1,200円



コク旨 煮込みハンバーグ定食

自家製ソースでじっくりと煮込んだハンバーグです。
ソースを絡めて白ご飯と一緒にお召し上がりください。

小鉢・サラダ・ご飯・とろろ・香の物・みそ汁付き

980円 単品 900円



三重県産 豚の生姜焼き定食

こだわりの三重産ポークを
香り豊かな生姜焼きでお召し上がりください。

小鉢・サラダ・ご飯・とろろ・香の物・みそ汁付き

1,600円 単品 1,300円



金目の煮付け定食

たっぷり脂がのった金目鯛を
旨味引き立つ特製の甘辛だれで丁寧に煮付けました。

小鉢・サラダ・ご飯・とろろ・香の物・みそ汁付き

2,200円 単品 1,900円



黄金鯖の焼き魚定食

引き締まった身に程よく脂がのった鯖を
遠火でじっくりと焼き上げました。

小鉢・サラダ・ご飯・とろろ・香の物・みそ汁付き

1,700円 単品 1,400円



旬のミックスフライ定食

旬の海の幸をたっぷりを使用した
ボリューム満点のミックスフライ定食。

小鉢・サラダ・ご飯・とろろ・香の物・みそ汁付き

2,000円 単品 1,700円



伊勢志摩産 鱈フライ定食

地産の鱈フライをお召し上がりください。

小鉢・サラダ・ご飯・とろろ・香の物・みそ汁付き

鱈は、仕入れの大きさにより枚数が変わる場合がございます。

1,800円 単品 1,500円

定食のご飯・みそ汁を、伊勢うどんに差し替え追加料金 300円



松阪牛すき鍋定食

程よくサシの入った松阪牛をたっぷりの新鮮なお野菜と旨味引き立つ割り下で。生卵を絡めてお召し上がりください。
小鉢・サラダ・ご飯・とろろ・香の物・みそ汁付き

3,600円 単品 3,300円



松阪牛石焼き定食

松阪牛阪本来の旨味を石焼きで存分にお楽しみいただけます。
わさびと塩でお召し上がりください。

小鉢・サラダ・ご飯・とろろ・香の物・みそ汁付き

3,800円 単品 3,500円

定食のご飯・みそ汁を、伊勢うどんに差し替え追加料金 300円

アイスクリーム (キャラメルソース付き)



伊勢茶アイス

480円



胡麻アイス

480円



真珠塩アイス

480円

わらび餅 (黒蜜付き)



わらび餅 抹茶

400円



わらび餅 きな粉

400円

伊勢海老・蝦夷アワビ

伊勢志摩の豊かな自然が育んだ



伊勢海老 お造り or 網焼き

伊勢湾の豊かな海で獲れた新鮮な伊勢海老。
プリッとした食感ととろけるような甘味をご堪能ください。
※お造りをご注文のお客様は、頭をみそ汁にさせていただきます。

1尾 8,000円



蝦夷アワビ お造り or 網焼き

ふっくら肉厚で柔らかなアワビは食べ応え抜群。
コリコリとした食感で、噛むごとに広がる磯の香りと
素材本来の旨味をお楽しみください。

1個 4,500円