

# 地魚磯料理 うおまさ

15名様以上 団体おまかせメニュー

¥2,530

旬のお刺身3点盛  
金目の煮付け(半身)  
サラダ  
御飯  
香の物  
味噌汁  
デザート

¥3,080

旬のお刺身3点盛  
金目の煮付け(半身)  
サザエの浜焼  
サラダ  
御飯  
香の物  
味噌汁  
デザート

¥3,630

おらが井(地魚海鮮丼)  
金目の煮付け(半身)  
サザエの浜焼  
サラダ  
茶碗蒸し  
御飯  
香の物  
味噌汁  
デザート

¥4,730

伊勢海老つきおらが井(地魚海鮮丼)  
金目の煮付け(半身)  
サザエの浜焼  
サラダ  
茶碗蒸し  
御飯  
香の物  
味噌汁  
デザート

¥6,600

伊勢海老つきおらが井(地魚海鮮丼)  
金目の煮付け(半身)  
鮑おどり焼  
サラダ  
茶碗蒸し  
御飯  
香の物  
味噌汁  
デザート

## おらが井とは

・素材は地物を主体 ・季節感を醸し出す ・健康を意識した商品づくり ・入荷がなければ欠品 ・下手な小細工なし ・品質と販売価格の適正を守る ・観光でお越しのお客様に信頼して頂く...  
などの厳格な『おきて』の下に提供されている鴨川市独自の食文化(ブランド)です。

金額はすべて税10%込

\*14日前までに要ご予約 \*R5% \*現金or前振込 \*D、G、T/C様¥1,000税込 \*大型バス駐車可 \*営業時間:11:00~16:00/17:00~20:00(水曜定休) \*全112席:一般席(座敷38名/椅子席20名)/個室2か所(個室1:椅子席40名/個室2:椅子席14名)

※車イスは1階席にて対応(バリアフリースイレなし)