

～伊勢本街道御杖レストラン～ 新メニューのご案内

お米、お味噌、卵や野菜など出来る限り地元の食材を使用し、村民の皆様のお声を基にメニューを新しくしました。是非、この機会にご利用くださいませ。

お米

大和の北海道と呼ばれるほど寒暖差の激しい気候ときれいな水が湧き出る御杖村で育った良質なお米。お昼は、定食をご注文のお客様はご飯のお替り自由です。美味しいお米をお腹一杯お召し上がりください。



味噌

昔ながらの方法で作られる手作り田舎味噌。素朴で美味しいお味噌汁に



卵

地元のお米を食べ、平飼いで育つ鶏の有精卵など、地元のこだわり卵がたのしめる卵かけご飯をご用意



御杖おばさんの手作り料理

出来る限り地元の食材を使用し、地元のお母さんたちが作るお惣菜。手作りのお漬物をご用意。定食をご注文のお客様は、ご飯、お漬物はお替り自由です。

伊勢本街道に海の食材を

昔から伊勢とゆかりのある御杖村に、海の恵みをお届けします。伊勢湾産の大ぶり牡蠣、南伊勢や尾鷲から届く鯖やシビマグロを使用したメニューをご用意。



お惣菜と地元の
こだわり卵かけご飯定食 **¥490**



本日のお魚定食 **¥780～**



尾鷲シビマグロ漬け丼定食 **¥980**



志摩産カキフライ定食 **¥980**



特大海老フライ定食 **¥1,380**



牡蠣&海老フライ定食 **¥1,680**

伊勢本街道御杖レストランご案内

セルフコーナー

営業時間 11:00～20:00 (19:30L.O)
(15:00～17:00は麺類、デザート、
ドリンクのみの販売となります)

山桜

営業時間 当面ご予約のみ営業となります。
3日前までのご予約お願いいたします。

和室に座椅子をご用意
いたしました。板間も
テーブルにリニューアル!