



仕出し料理からクエ鍋まで 料理の宿 さきのや

5,000 円税込 お魚会席プラン

蓮根の梅和え、胡麻豆腐、酢の物、ローストビーフ、すさみエコポークの塩だれ陶板焼き
 天ぷら4種盛り、旬のお造り盛り合わせ、鯛のあら炊き、
 お漬物（地元農家の紀州南高梅の梅干、新漬け沢庵）お椀、ご飯（こしひかり）、デザート
 日帰り入浴付

10,000 円税込 クエ鍋コース

クエ鍋と自家製ポン酢、クエ薄造り、クエ塩焼き、クエ煮付け、クエ天麩羅
 小鉢3種、雑炊セット、デザート
 日帰り入浴付



料理の宿 さきのや

西牟婁郡白浜町 2998-74
 TEL: 0739-43-1582 不定休

- ・現地にて追加がある場合は現地にてご清算となります
- ・貸切部屋ご利用の方はご相談ください ・禁煙

