

お食事処

地元の旬の味覚をお楽しみいただけます。



山椒ラーメン

小麦麺に和歌山産ぶどう山椒を練り込んでいます。



オリジナル麺

香椒麺

こうしょうめん



オリジナル麺

山椒を直接麺にすり込んだ赤玉オリジナルの麺。口の中でほんのり広がる爽やかな刺激が味覚を包み込み食欲をそそります。

鮎の塩焼き

和歌山県で穫れた鮎。鮎は香魚とも呼ばれ、味だけでなく、仄かな香りも楽しんでいただける逸品です。



旬の味覚

しし肉鍋

地元で穫れた猪の肉を季節の野菜を入れて、自家製だしで煮込みます。



旬の味覚

紀州清水伝統の味

わさびすし

鯖 さば

山葵 わさび

鮎 あゆ

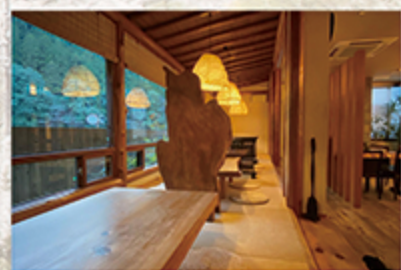
鰻 うなぎ

サーモン

当店では特製わさび酢と

わさびの茎とよせた五種の

わさび寿司をご用意しております。



営業日・時間

BUSINESS DAYS

月	11:00~13:30	L.O.	
火	11:00~13:30	L.O.	17:00~21:00 L.O.
水	定休日		
木	第1、3週 定休日		
	第2、4、5週		
	11:00~13:30	L.O.	17:00~21:00 L.O.
金	11:00~13:30	L.O.	17:00~21:00 L.O.
土	11:00~13:30	L.O.	17:00~21:00 L.O.
日	11:00~13:30	L.O.	17:00~21:00 L.O.

テーブル席12席、カウンター席8席、座敷席16席。
個室2室と40人までの利用に対応する宴会場を備えています。