

和歌山の楽しみ方

雄大な自然を眺めたり、悠久の歴史に触れたり、和歌山を旅する目的はさまざま。有名観光地から、知る人ぞ知る穴場まで知ることができるパンフレットやウェブサイトをぜひ活用して。

こんなパンフレットを 和歌山の清らかな「水」に触れて

水の国、わかやま。



世界にも類を見ない美しい水があふれる和歌山。絶景、癒やし、アクティビティなど水にまつわる楽しみが満載。「水の国、わかやま。」で心も体も透みわたる旅はいかが。

こんなパンフレットを 深遠な歴史をたどる旅を提案

わかやま歴史物語 100



県内各地に残る、神代から近代に到るまでの歴史とそれに関わる場所を巡る、100(!)もの旅のモデルコースを掲載。(※パンフレットにはその一部を掲載)

こんなウェブサイトも 大自然を自転車で体感

サイクリング王国 わかやま

WAKAYAMA 800

総距離約800kmに及ぶサイクリングルートは無尽大の楽しみ方を提供してくれる。ウェブサイトでは海・川・山の多彩なルートを紹介。



集え！サイクリスト！



こんなウェブサイトも その時だけの熊野に出会う

熊野古道の新たな魅力100選

地域の人だからこそ知る四季折々の風景など、熊野古道の魅力美しい写真とともに紹介。見どころ満載のウェブサイトは必見。



知らなかった風景がいっぱい！



ほかにも和歌山には魅力がたくさん。詳しくは和歌山県のホームページへ

<https://www.wakayama-kanko.or.jp/> →→→



問合せ

熊野灘捕鯨文化継承協議会 (事務局：和歌山県観光振興課内)
〒640-8585 和歌山市小松原通1-1 TEL 073-441-2424
問合せ時間 / 9:00~17:45 (土日祝及び年末年始除く)
<http://kumanonada-nihonisan.jp/>



鯨とともに生きる

検索



くじらキッチン

第2弾

料理研究家
コウケンテツさん
おすすめのメニューを
9種ご紹介

9 menu 掲載



とっておきのくじらランチを召し上がれ





食と歴史文化の融合に新しさを取り入れ、未来へつなぐ 創意工夫に溢れたくじら料理。

このプロジェクトは、くじらとともに根付いてきた歴史や食文化を強く感じるものでした。昔から伝えられてきた地域の料理を残しながら、それぞれの料理人が新しく創意工夫を重ねたくじら料理。くじらを愛する地元の料理人が愛情を込めて作ったものを食べることができるのは素晴らしいことです！



「くじらキッチン」監修 コウケンテツさん

料理研究家。大阪府出身。旬の素材を生かした簡単でヘルシーなメニューを提案。テレビや雑誌、講演会など多方面で活躍中。3児のパパでもあり、自身の経験をもとに、親子の食育、男性の家事・育児参加、食を通してのコミュニケーションを広げる活動に力を入れている。

「鯨肉」って？

海のジビエ、マリンビーフとも 称される健康食材

美味しいだけじゃなく、高タンパク、低カロリー、低脂肪と三拍子揃ったクジラのお肉は優れた健康食材。クジラ肉に含まれる「バレニン」には疲労回復効果があるとか。



「くじらキッチン」って？

日本遺産「鯨とともに生きる」に登録された新宮市・那智勝浦町・太地町・串本町の4市町には、古くから鯨食文化が伝わります。この文化に触れ「もっと気軽にたくさんの人にくじら料理を楽しんでもらいたい！」という思いから、鯨肉を使ったランチメニューを開発。新しくくじら料理、ぜひお楽しみください！

「くじらキッチン」提供店共通ロゴマーク



「くじらキッチン」を提供する店舗には、ロゴ入りのタペストリーが掲げられています。このロゴマークには地域のいろいろな食材とベストマッチを見せる「くじらランチを味わっていただきたい」という思いが込められています。

日本遺産「鯨とともに生きる」

ストーリー.....
熊野灘沿岸の人々は、昔から鯨とともに生きてきました。江戸時代初期に組織的な捕鯨が始まり、地域の一大産業に発展。大いなる海の恵みは人々の暮らしを支え、人々は鯨に感謝し、巨体を余すことなく活用してきました。捕鯨は現在も続けられ、地域には鯨と人の長い関わりを示す史跡も残り、鯨にまつわる祭りや伝統芸能、食文化も受け継がれています。



New

春巻き、本日の付け合せ3種、ふりかけ・香の物、ご飯がセットになって1,550円。【前日までに要予約】



コウケンテツさんおすすめ!

香り・食感・味に一体感があり、すべての素材の良さが絶妙に凝縮された大作ですね。ふりかけの中にたくさんのストーリーが感じられます。



いさなしぐれ御膳

細かく刻んだ手作りの鯨ジャーキーを、醤油や地酒、山椒など唱歌山の素材で調味した鯨肉のソフトふりかけ「いさなしぐれ」。ご飯のお供はもちろん、ランチメニューではいさなしぐれの春巻きを提供。噛みしめるごとに鯨の深い味わいが口に広がる他にはない贅沢な御膳。



Café&創作バル 縁 Enishi

妥協しないご主人がいるお店
「お客様に喜んでいただく為に妥協しない」をモットーに、ソースやスパイスも自家製にこだわるご主人。その中でもローストビーフ・燻製料理が人気で、店内はゆっくりお酒が飲みたくなるアットホームな雰囲気。ピザやオードブルなどのテイクアウトも充実。

〈TEL〉0735-29-7596 〈住所〉新宮市徐福2-2-8
〈営業時間〉火～土曜 11:30～14:00 (LO13:30) /
18:30～22:30 (LO22:00)
日曜 11:30～14:00 (LO13:30)

〈定休日〉月曜



コウケンテツさんおすすめ!

鯨肉のローストは柔らかく旨味がバツグンに引き出されている。全体的なバランスが良く、甘酢みそを合わせたところが素晴らしい!



鯨肉のローストと ピンクグレープフルーツの サラダピッツァ

ジューシーな鯨肉のローストは歯切れの良いピザ生地と相性抜群。決め手となるソースには店主こだわりの自家製甘酢みそを使用。彩り豊かな野菜と爽やかで程よく甘酸っぱいピンクグレープフルーツが鯨肉とぴったり合った絶品ピッツァ。



ピザ、前菜、スープがセットで1,200円
(プラス200円でドリンク付)
(プラス200円でドルチェ付)
【前日までに要予約】

Pizzeria koma (ピッツェリア コマ)

本格ピッツァが人気

新宮駅の近くにあるお洒落なイタリア料理店には、ひときわ目立つナポリ直輸入の新釜がある。450度の高温で一気に焼き上げるので、外はパリッと中はモチリとした噛めば噛むほど香ばしい絶品ピッツァがいただける。パスタやデザート、コース料理など、どれもリーズナブルで工夫を凝らしたメニューが豊富。

〈TEL〉0735-29-7909
〈住所〉新宮市徐福2-2-5
〈営業時間〉11:30～14:00 (LO13:30) /
17:00～22:00 (LO21:30)

〈定休日〉不定休





コウケンテツさん
おすすめ！
鯨肉、脂身、寿司飯、特製の醤油タレとの一体感が絶妙にマッチ。シンプルだからこそ細やかに計算された店主のこだわりが伝わる。

ランチメニューは鯨寿司、小鉢、赤出汁のセットが1,680円。単品も1,380円で注文可能で、お持ち帰りもOK。【前日までに要予約】



紀州まえ田の鯨寿司

手間と時間をかけて仕込まれた鯨寿司は、独自の製法で調理された鯨肉と、スライスした鯨の脂を合わせて食べることで、濃縮された深い旨味が口いっぱい広がる贅沢な押し寿司。ニンニクと生姜の風味が香る醤油タレが良いアクセントに。

寿司 和食 まえ田

「美味しい」を丁寧に

黒潮の恵みを得た近海の魚が水揚げされる鮮魚と、紀州熊野の食材を使った料理が味わえる寿司和食店。店内はカウンターや個室の座敷、2階には大広間もあるので少人数～団体まで、気軽に四季折々の海の幸を楽しめるのが嬉しい。職人のこだわりが詰まった押し寿司は、大切な人への手土産としてもおすすめ。

(TEL)0735-23-2057

(住所)新宮市橋本2-10-30

(営業時間)11:00~14:00 /

17:00~22:00 (LO21:30)

(定休日)不定休



New



コウケンテツさんおすすめ！
鯨カツは柔らかく旨味が感じられてとても美味しい。何より「もっと手軽に、身近に…」というコンセプトが明確で、万人受け間違いなしの一品ですね。

鯨カツ丼、味噌汁、香の物がセットになって800円。



鯨カツ丼

鯨の赤肉をカラッと揚げ、旨味を閉じ込めた鯨カツと和風出汁を、卵でふんわりとした特製鯨カツ丼は、食べ応え充分。「もっと手軽に、身近に鯨を味わってもらいたい」という想いをコンセプトに考案。「古式捕鯨発祥の地」にある道の駅おすすめめ、カツ丼をぜひ食べてみよう。

道の駅たいじ

オリジナリティー溢れる道の駅

フードコートと直売所、便利な情報コーナーなど観光拠点の窓口として親しまれる道の駅たいじ。直売所では鯨肉はもちろん、地元で獲れた新鮮な鮮魚や農産物・土産物を販売。また、フードコートでいただけるランチは鯨を使ったメニューの他にも充実のバリエーションがたくさん並ぶ。

(TEL)0735-29-7690

(住所)太地町森浦143-1

(営業時間)【フードコート】17:00~10:00

平日11:00~LO13:30 /

土日祝11:00~LO14:30

【直売所】9:00~17:00

(定休日)なし



海のジビエ
パスタランチプレート

地中海を想像させる彩りと、柑橘類を利かせた軽やかな印象のランチプレート。鯨肉のユッケや鯨皮の脂から作るクラムチャウダー、さえずりと赤肉のラザニアなど、すべての料理で海のジビエが味わえる贅沢なコースに仕上がっている。

New



コウケンテツさんおすすめ！

それぞれの特性を活かし考案されたのがすぐ伝わるメニュー。どの料理も鯨の旨味がスツと口に馴染み、いろんな部位を存分に堪能できる。鯨料理の可能性をさらに広げた看板メニューとなりえるランチプレート。

鯨赤肉ユッケ、鯨皮とアサリのクラムチャウダー、鯨・イルカ2種の生ハムカナッパ、敵須(ウネス)のサラダ、ラザニア、大満足のメニュー構成で2,530円【前日までに要予約】



コウケンテツさんおすすめ！

同じ捕鯨文化のある北欧をイメージされたところがストーリー性があって素晴らしい。味、香り、見た目すべてが華やかに！

白鯨特製
鯨パスタランチset

パスタに包まれた鯨肉のミートボールは北欧をイメージし、伝統料理の付け合わせとして代表的なリンゴンベリージャムをアクセントに使った一品。下に敷かれたジャガイモのピュレも滑らかにマッチ。鯨パスタと一緒にいかが。



日替わりスープ、サラダ、パンがセットで1,300円【前日までに要予約】

いさなの宿 白鯨

絶景の熊野灘と絶品の料理

太地ならではの鯨料理や、恵み豊かな旬の魚が味わえるレストランは、ランチだけの利用もOKなので気軽に立ち寄れる。太地の気候の良さを活かし、野菜やハーブなどを自家栽培し安全・安心・こだわりの料理を提供。熊野灘を眺めながらゆったりランチはいかが。

〈TEL〉0735-59-2323
〈住所〉太地町太地2973-4
〈営業時間〉11:00~14:00(LO13:30)
〈定休日〉不定休



New



コウケンテツさんおすすめ!

タタキにすることで鯨の肉質の良さが際立ちますね。塩で食べると肉の甘み、ポン酢でいただくとう爽やかな旨味、2通りの味わいが楽しめるのもgood!! 和歌山の良さがギュッと詰まった一皿に。

くじらのタタキ
旬彩風

鯨肉をガーリックオイルで表面を焼き、タタキ風にすることで柔らかさと香ばしさを表現し、県産品の実山椒の甘辛煮をアクセントに。地元潮岬で作られた塩と古座川のゆずポン酢でいただく、サラダ感覚でも楽しめる華やかな一品。



鯨のタタキ、小鉢、味噌汁、香の物、ご飯がセットで1,650円



コウケンテツさん
おすすめ!

鯨肉と和歌山産しいたけのどちらも肉厚で、海の肉!山の肉!のボリューム満点丼ぶり。金山寺味噌ダレが食欲をそそる。



鯨の焼肉丼は梅そうめん、小鉢、味噌汁、香の物がセットで1,550円【前日までに要予約】



太地の鯨としいたけの
金山寺味噌ダレの焼肉丼

地元の醤油と金山寺味噌、ニンニクと生姜を合わせた濃厚な金山寺味噌ダレが、ヘルシーでボリュームのある鯨肉と彩り豊かな地元野菜にマッチした一品。お好みで山椒を振りかけてどうぞ。

串本旬彩 おおはし

魚を熟知した店主が営む和食店 大の釣り好きで串本の魚を知り尽くしたご主人。旬の魚はもちろん、普段は味わえないような隠れた逸魚(いつぎょ)など、いつ訪れても好奇心がそそられる鮮魚と出会えるのも魅力。ランチはお魚メニューはもちろん、天丼や唐揚げ定食などもおすすめ。

(TEL)0735-67-7466 (住所)串本町串本2304
(営業時間)月・火・金～日曜11:30～14:00/17:30～21:30
木曜17:30～21:30
(定休日)水曜、第1・3火曜



潮岬観光タワー レストラン

太平洋を眺めながら贅沢ランチ 本州最南端の壮大な景色を楽しむことができる展望塔の別館にあるオーシャンビューのレストランでは、近大マグロ丼や串本ならではの地元名物料理が多数揃う。1階の土産物売り場も充実の品揃えなので、ランチの後に立ち寄ってみてはいかがでしょうか?

(TEL)0735-62-0810
(住所)串本町潮岬2706-26
(営業時間)平日10:00～LO15:00/
土日祝9:30～LO15:00
(定休日)なし





コウケンテツさん
おすすめ!

牛肉ではなく鯨肉だからこそ、
すき焼き味でもさっぱりと食べ
進めることができますね。
卵がマイルドにつなぎ合わせり
青ネギもとてもよく合う。

セットで提供される手作り梅ドレッシングのサラダには鯨のオバケ(尾の部分)が入ってお得な1,670円。
【前日までに要予約】



くじLoveすきドリア

幅広い世代に人気のドリアと、店主の思
い出が込められた鯨のすき焼きがコラボ
レーション。クリーミーでコクのある自家
製ホワイトソースと醤油が絶妙に融合し
た一品。すき焼き風味の鯨肉や地場野菜
がたっぷり入っているので、美味しさも
ボリュームも大満足!!

レストラン サンドリア

気軽に美味しく楽しめる

スープ・ソースにいたるまで手作りをモットー
に、手間を惜みず美味しさにこだわる和・洋
食レストラン。「イノブタ肉」を使用したプレ
ミアムハンバーグやカフェメニューもおすすめ。
広くてカジュアルな店内はゆったりとくつろげ
る、地元で40年以上愛され続ける人気店。

(TEL)0735-62-5667
(住所)串本町串本2505
(営業時間)9:00~21:30
(定休日)不定休



鈴焼 1個 90円
ふわっと柔らかい食感で、優しい
甘みが口の中に広がる。一口食べ
ると止まらないおいしさ。

香梅堂
(TEL)0735-22-3132 (住所)新宮市大橋通3-3-4
(営業時間)月~土曜 8:00~21:00 日曜 8:30~17:30
(定休日)不定休



てつめん餅 1個 130円
熊野詣の京都の僧に製法を
伝授され、今も手作り。柔ら
かい米粉の皮の中には、甘さ
あっさり自家製あんが
たっぷり。

亀八屋
(TEL)0735-59-2258
(住所)太地町太地3383
(営業時間)8:00~
商品がなくなり次第終了
(定休日)水・金・日曜



岩谷
(TEL)0735-65-8011 (住所)串本町大島284-1
(営業時間)月~土曜 9:00~17:00 (定休日)日曜・祝日

紀州梅真鯛梅
6個入 3,240円

紀州南高梅の種を取り、中に甘酢みそで
味付けた「紀州梅
まだい」のほぐし身
を詰めた梅干し。ご
飯のお供やお茶漬け
にお勧め。

天の川

1個 90円
表面は寒天と砂糖を固めて軽い
パリパリ食感。中はしっとり
とした食感と小豆の甘みがあり、
2つの異なる食感が特徴。

松葉屋
(TEL)0735-22-5435 (住所)新宮市船町2-6-2
(営業時間)月~土曜 8:30~18:00 日・祝 8:30~15:00 (定休日)不定休



色川茶 500円~
昼夜の温度差が大きく、朝夕霧の
かかる、おいしいお茶ができる条
件を満たした色川地域でいにしえ
から作り継がれる熊野の名産。

勝浦漁港にぎわい市場
(TEL)0735-29-3500 (住所)那智勝浦町築地7-12
(営業時間)8:00~16:00 (定休日)火曜

ピン玉ストラップ

1個 600円
かつてまぐろはえ縄漁で使
われていたガラスの漁具
「ピン玉」をイメージした小
さなストラップ。ひとつつ
とつ手作り。

勝浦漁港にぎわい市場
(TEL)0735-29-3500 (住所)那智勝浦町築地7-12
(営業時間)8:00~16:00 (定休日)火曜



鯨のガラスコップ 1,200円
ミュージアムショップで販売されている
オリジナル商品。クジラを映しだした可愛
い透明ガラス。
太地町立くじらの博物館
(TEL)0735-59-2400 (住所)太地町太地2934-2
(営業時間)8:30~17:00 (定休日)なし

くしもと
ポンカンジュース

3本 4,200円
6本 8,400円
独自のポンカン果肉入り100%
ストレートジュース(無添加)。香
りの濃いコクのある風味と後味
の良さが特徴。

四季彩園
(TEL)0735-72-1849 (住所)串本町姪617-8
(営業時間)9:00~17:00 (定休日)不定休



行ってみたい体験観光

アクティブ編



こんなに近くで
観れるのはすごい！
迫力がありますわ！

海洋水族館マリナリュウム

180度見渡せるトンネル水槽で泳ぐクジラやイルカは圧巻！

〈実施期間〉通年 〈対象〉制限なし 〈定員〉なし
〈時間〉8:30~17:00 随時 〈料金〉なし



餌あげ体験

実際に近くでクジラやイルカに餌をあげることができます。

〈実施期間〉通年 〈対象〉制限なし 〈定員〉1~25人
〈時間〉5分(9:00~16:00 随時)
〈料金〉300円(別途くじらの博物館への入館料)

太地町立くじらの博物館

〈住所〉太地町太地2934-2
〈TEL〉0735-59-2400
〈営業時間〉8:30~17:00 〈定休日〉なし
〈入館料〉大人1,500円、小・中学生800円



イルカにタッチ

イルカショーの後にイルカと直接触れ合えます。

〈実施期間〉通年
〈対象〉制限なし
〈定員〉30人
〈時間〉10分(毎イルカショー後)
〈料金〉300円(別途くじらの博物館への入館料)



Touch

メモリアルクルーズ

鯛・マグロの養殖いけすで、餌やり体験後、大島一周のクルージングをします。串本の名所を洋上から見るができます。

〈実施期間〉通年 〈対象〉小学生以上
〈定員〉15~75人
〈時間〉2時間(13:00集合、15:00解散)
〈料金〉3,500円
〈予約受付〉8:30~17:30
1週間前までに

和歌山東漁業協同組合 須江支所

〈住所〉串本町須江158
〈TEL〉0735-65-0006
〈営業時間〉8:30~17:30
〈定休日〉なし



Hello

シーカヤック体験

シーカヤックに乗っていると近くを泳ぐクジラが寄って来ること！

〈実施期間〉通年 〈対象〉3才以上
〈定員〉1回に2~80人
午前と午後で160人
〈時間〉2時間
〈料金〉4,400円、小学生以下2,200円
〈予約受付〉8:00~17:00 前日(秋冬は2日前)までに

太地町フィールドカヤック

〈住所〉太地町森浦685-27
〈TEL〉0735-59-2200
〈営業時間〉8:00~17:00
〈定休日〉12月30日~1月3日
※但し波が高い等で閉鎖する場合があります

海上遊歩道

遊歩道を歩きながら、近くを泳ぐイルカやクジラを見ることができます。

〈実施期間〉通年 〈対象〉3才以上 〈定員〉30人
〈時間〉9:00~16:30 随時 〈料金〉無料



Jump!!

行ってみたい体験観光 文化編

自由に絵付けが
できて楽しい！
親子で体験しても
いいですね！

くじらの民芸品絵付け体験

民芸品に自由に絵付けを楽しみ、終了後すぐ持って帰れます。天候・年齢に関係なく体験できます。

〈実施期間〉通年 〈対象〉制限なし
〈定員〉1~80人 〈時間〉約1時間
〈料金〉1,000~2,500円
〈予約受付〉9:00~17:00
前日までに

民芸工房 抱壺庵

〈住所〉太地町太地2173-1
〈TEL〉0735-59-2879
〈営業時間〉9:00~17:00
〈定休日〉不定休



熊野の香りアロマ抽出体験

熊野の森の植物を原材料に、アロマを抽出する体験です。抽出してそのまま持ち帰れます。

〈実施期間〉通年 〈対象〉10~70歳 〈定員〉2~6人
〈時間〉3~4時間 〈料金〉10,000円
〈予約受付〉10:00~19:00 1週間前までに

株式会社エムアファブリー

〈住所〉新宮市緑が丘3-1-29 〈TEL〉0735-22-0662
〈営業時間〉10:00~19:00 〈定休日〉火曜



平安衣装体験

平安衣装を着て熊野古道周辺を散歩できます。記念撮影もできます。

〈実施期間〉通年 〈対象〉3才以上 〈定員〉1~30人 〈時間〉1~3時間
〈料金〉2,000~4,500円(延長20分あたり500円)
〈予約受付〉9:00~16:00 当日は15:00までに

大門坂茶屋

〈住所〉那智勝浦町那智山392-4
〈TEL〉0735-55-0244
〈営業時間〉9:00~16:00 〈定休日〉なし



まだまだ魅力ある体験がたくさん！詳しくはHPをチェック！



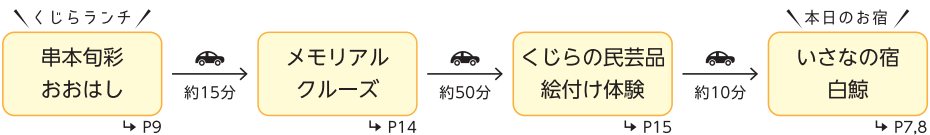
くじらを満喫モデルコース

1泊2日で
巡っちゃま！



1日目

くじらランチを食べた後に大島一周のクルージング。串本の名所を洋上から観察。絵付け体験は貯金箱やオカリナなど様々な絵付けが楽しめる。夜は新鮮な海の幸や温泉でリフレッシュして明日に備えよう！



ちょっと寄り道



梶取崎
芝生のじゅうたんが敷き詰められた園地から見る風景は絶景！



くじら・イルカのショーを 随時開催中！

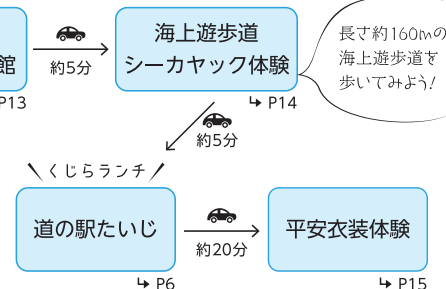


他にもくじらとイルカにふれあえる体験がたくさん！

- イルカにタッチ
- イルカトレーナー体験
- 餌あげ体験
- カヤックアドベンチャー
- ふれあいスイム

2日目

鯨にふれあえる体験が盛りだくさん。くじらの博物館のくじらショーは迫力満点！餌やりやカヤックアドベンチャーなどくじらと近くで触れ合える体験も魅力的。最後は平安衣装体験で平安時代にタイムスリップ。



長さ約160mの海上遊歩道を歩いてみよう！

くじらキッチン 第2弾 対象地域 関連地域マップ

凡例

- くじらキッチン参加店舗
- 鯨料理 店舗
- 日本遺産構成文化財
- 掲載店舗

「鯨料理 店舗」の詳細はHPをチェック ▶▶▶▶

串本町

串本句彩 おおはし P9

レストラン サンドリア P11

潮岬観光タワー レストラン P10

潮岬の鯨山見

潮岬灯台

潮岬西入口

潮岬東入口

潮岬の鯨山見

潮岬灯台

太地町

ペンション ゆうくじら家

くじら家

しっぱ

太地町立 くじらの博物館 P12,13

太地くじら浜公園

いさなの宿 白鯨 P7.8

飛鳥神社

太地町役場

居酒屋 くすごろや・庄司

太地のくじら踊

古式捕鯨支度部屋跡

古式捕鯨狼煙場跡

燈明崎 燈明台跡

燈明崎 山見台跡

古式捕鯨支度部屋跡

古式捕鯨狼煙場跡

燈明崎

民芸工房 抱壺庵 P15

刺し加子墓

梶崎狼煙場跡 P16

レストラン ナチュラル

新宮市三輪崎

羽指中建立の石祠

鯨山見跡

高森

三輪崎八幡神社の石灯籠

益栄丸番屋 鈴島

三輪崎の鯨踊

孔島巖島神社の石造物

新宮市

熊野庄 きた新 季節料理すゝ成 ひょうたん すし 天勝 和美場 くいしんぼう

和食割烹きのした

天酔

和食処 熊五郎

居酒屋 Manaya 心楽

寿司 和食 まえ田 P5

あづま寿司

あづま寿司

Café&創作バル 縁 Enishi P3

Pizzeria koma (ピッツェリア コマ) P4

お食事処 熊五郎

居酒屋 Manaya 心楽

和食処 熊五郎

和食 和食 まえ田 P5

あづま寿司

那智勝浦町

まぐろのヤマキ

味処 ゆや

ひろ吉

八雲鮨

お食事処 桂城

まぐろ三味 那智

お食事処 おがわ

bodai(母大)

勝浦漁港にぎわい市場 P12

うどん屋 義兵衛

まぐろ料理 ますだや

いちりん

江戸安

お食事処 大和

お食事処 大和

八雲鮨

お食事処 桂城

まぐろ三味 那智

お食事処 おがわ

勝浦漁港にぎわい市場 P12

うどん屋 義兵衛

まぐろ料理 ますだや

いちりん

江戸安

お食事処 大和