

【飲食店】

割烹 太田和



新鮮な地魚はプリプリの食感



技を感じさせる「活けジメ黄金アジと大場ワカメの湯葉巻き黄味酢かけ」



添えられる野菜が季節を彩ります

地の幸を和食の技で味わう

毎日、船形漁港で水揚げされた魚を仕入れて提供しています。新鮮な魚介と旬の野菜を使った料理の数々は、季節を感じさせ、館山の海の幸・山の幸を堪能できます。

館山産の農水産物
を使用したメニュー

- ・ おまかせコース ・ 刺身定食
- ・ 煮物 ・ 焼物 ・ 揚物 ほか

使用している館山産
の農水産物

マダイ、キンメ、ブリ、ホウボウ、カマス、スズキ、アジ、タコ、アオリイカ、サザエ、アワビ、イソダマ、なばな、そら豆、自然薯、レタス、筍 ほか

お店の DATA

住 所 : 館山市北条 1901-20
 定 休 日 : 日曜日(応相談)
 営 業 時 間 : 11:30~14:00、17:00~22:00
 TEL・FAX : 0470-24-1233