

旅行会社様向け

(一般のお客様も10名様以上でご利用可能です)

Menu



和日輔別邸 南楽園店

宇和島郷土の膳

※巻末ページに、郷土料理のご紹介がございます。

宇和島鯛めし御膳

字和島鯛めし

小鉢

味噌汁（麦味噌）



2,200円 (税込)

伊予さつま御膳

伊予さつまめし

小鉢

吸い物



2,000円 (税込)

宇和島満喫御膳

字和島鯛めし

宇和島じゃこ天

ご飯、香物



2,400円 (税込)

宇和島郷土の膳

※巻末ページに、郷土料理のご紹介がございます。

宇和島尽くしコース

宇和島鯛めし
宇和島じゃこ天
鯛そうめん
ふか湯ざらし
ご飯、香物
味噌汁（麦味噌）



3,200円（税込）

宇和島尽くし

食べ比べコース

宇和島鯛めし
伊予さつまめし
宇和島じゃこ天
鯛そうめん
ふか湯ざらし
ご飯、香物、吸い物



3,400円（税込）

季節の膳



華やぎ膳



季節により素材は異なります

刺し身二種盛

小鉢

炊き合わせ

じゃこ天、玉子焼

海老の湯葉巻き揚げ

ご飯、香物

味噌汁（麦味噌）

デザート

2,000円（税込）

華やぎ膳（茶碗蒸し付）



季節により素材は異なります

刺し身二種盛

小鉢

炊き合わせ

じゃこ天、玉子焼

海老の湯葉巻き揚げ

茶碗蒸し

ご飯、香物

味噌汁（麦味噌）

デザート

2,300円（税込）



小鍋御膳



海鮮小鍋御膳

海鮮小鍋
揚げもの三種盛り
煮物または和え物、玉子焼
ご飯、香物、ミニうどん
デザート

(小鍋の素材) 海老、鯛、帆立
鶏団子、厚揚げ、じゃこ天
白菜、ねぎ、茸、三つ葉

2,300円 (税込)



精進小鍋御膳

精進小鍋
野菜かき揚げ
刺し身こんにゃく
和え物、またはごま豆腐
ご飯、香物、ミニうどん
デザート

(小鍋の素材) 白菜、茸、厚揚げ
人参、大根、ワカメ、三つ葉、ごぼう
※出汁も、動物性の素材を

2,300円 (税込)



海鮮小鍋御膳

(茶碗蒸し付)

海鮮小鍋
揚げもの三種盛り
煮物または和え物、玉子焼
ご飯、香物、ミニうどん
茶碗蒸し
デザート

(小鍋の素材) 海老、鯛、帆立、鶏団子、
厚揚げ、じゃこ天、白菜、ねぎ、茸、三つ葉

2,600円 (税込)



小鍋御膳

海鮮小鍋御膳

(鯛あら煮付)

海鮮小鍋

揚げもの三種盛り

煮物または和え物、玉子焼

鯛のあら煮

ご飯、香物、ミニうどん

デザート

(小鍋の素材) 海老、鯛、帆立、鶏団子
厚揚げ、じゃこ天、白菜、ねぎ、茸、三つ葉



2,800円 (税込)

宇和島鯛めし小鍋御膳

海鮮小鍋

宇和島鯛めし

揚げもの三種盛り

茶碗蒸し

ご飯、香物、ミニうどん

デザート

(小鍋の素材) 海老、鯛、帆立、鶏団子
厚揚げ、じゃこ天、白菜、ねぎ、茸、三つ葉



3,600円 (税込)

小鍋御膳（九月、十月限定）

※巻末ページに、郷土料理のご紹介がございます。



芋炊き小鍋御膳

芋炊き小鍋
海老真丈
かき揚げ
とんかつ
煮物または和え物
玉子焼
ご飯、香物
ミニうどん
デザート

（小鍋の素材）里芋、鶏団子、厚揚げ
うずら卵、人参、ごぼう
ねぎ、こんにゃく、舞茸

2,100円（税込）

ご予約について

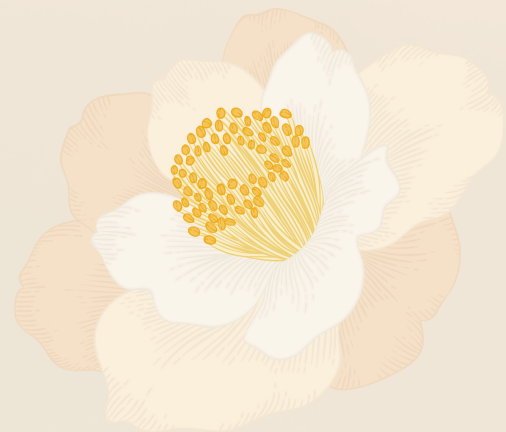
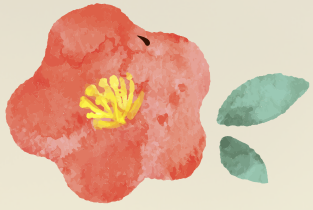
※ お料理のご予約は、

二日前までをお願い致します

※ ご変更、キャンセルは前日の正午まで承ります

※ 当日キャンセルは、キャンセル料が発生いたします
予め、ご了承くださいませ

※ 熱々を召し上がっていただきたいお客様に
関しましては、お客様がご着席されてからの
提供となる場合がございます



～はじめてまして、のお客様に～

郷土料理のご紹介



宇和島鯛めし

鯛の刺身を生卵の入ったタレと混ぜ合わせ、熱々のご飯にのせて食べる郷土料理です。

昔むかし、日振島（ひぶりじま）を根拠地にしていた伊予水軍が、仲間と舟の上で酒盛りをした後、その酒の残った茶碗にご飯をつぎ、その上になっぷり醤油を含ませた刺し身をのせ混ぜ合わせて食べたのが始まりといわれています。



※素材について・・・その日にメた鯛のみ使用しています。



伊予さつま

焼き魚と麦味噌、出汁をすり混ぜてご飯にかけて食べる、南予一般の家庭料理です。

さつまの名前の由来は、
①薩摩地方から伝わった説
②よく馴染むようにご飯を十字に切った見た目が、薩摩藩の島津家の家紋に似ているからという説
③夫が妻を助けて作る「佐妻」からきた説など、諸説ございます。



※素材について・・・和日輔では、さつまに使用する魚は鯛のみでございます。

～はじめてまして、のお客様に～

郷土料理のご紹介

ふくめん

宇和島藩の行事食として
伝わったとされており、
その名の由来は、こんにゃくが
見えなくなるほど、
そばろ等で覆面するので
この名がついた説など、
様々な説があります。
全体をよく混ぜ合わせて
お召し上がりください。



ふくめんは原材料の入手が困難なため、
現在ご提供を見合わせております

宇和島じゃこ天

宇和海から豊富な魚が採れる
宇和島では、
魚の加工品づくりが盛んで、
その代表的なものに
「じゃこ天」があります。
新鮮な魚のすり身を
油で揚げたもので
独特の歯ごたえと弾力が
特徴的です。



～はじめてまして、のお客様に～

郷土料理のご紹介



ふかの湯ざらし

小ぶり（約一メートル）の鮫（イサバフカ、マブカ等）を刺し身にして、さっと湯通ししたものです。

淡泊なふかと、みがらし味噌がよく合い酒の肴としても最高です。

※写真はイメージです。



鯛そうめん

縁起物の素麺と、めでたい鯛という最強のハレ食としての組み合わせで祝の席などでよく出てきます。

本来、鯛を一尾まるごと姿煮にしますが、お一人様ずつ召し上がりやすいよう、切り身の煮付けをのせております。

※写真はイメージです。



～はじめてまして、のお客様に～

郷土料理のご紹介



芋炊き

愛媛県では、秋に月見を兼ねて屋外で芋を炊き、それを肴に大勢で宴会をする風習があります。

大洲市が発祥とされており、その歴史は三五〇年以上前までさかのぼります。お籠りと呼ばれる伝統行事でふるまう鍋に、各自が地元名産の里芋を持ち寄ったのが始まりといわれています。

里芋は親芋から子芋、孫芋と増えていくため、子孫繁栄の縁起の良い食べ物として祝いの料理で利用されています。

愛媛県の秋の風物詩の一つでもある芋炊きをご賞味ください。



※写真はイメージです。