

外宮エリア

割烹 大喜(かっぼう だいき)

グルメ

土産

施設

体験

歴史伝統

その他

所在地	516-0037伊勢市岩瀬2-1-48		
TEL&FAX	0596-28-0281/0596-23-0284	担当者名	-
営業時間	11:00~21:30	定休日	-
Email	daiki@mint.or.jp	HP	http://ise.ne.jp/daiki/

<施設概要>

【宮内庁・神宮司廳御用達】

宮内庁、神宮司庁御用達の日本料理店です。伊勢志摩産の伊勢海老、鮑、サザエ、カキ、鯛などを使った郷土料理を、心を込めて提供しています。伊勢海老のお造りから煮物・焼物・揚げ物と続く、伊勢海老づくしのコースから、リーズナブルな各種定食、天ぷらなど幅広い層のお客様に伊勢志摩の山海の幸を楽しんでいただけます。地元のおいしい地酒もご用意しております。

カウンター席もあり、寿司職人による握り寿司も味わえます。

大・小個室も兼ね揃え、和の情緒を味わいながらお食事を楽しんでいただけます。

【アクセス】

近鉄宇治山田駅徒歩5分と交通至便です。

伊勢神宮内宮からバスで20分・タクシーで15分、外宮からバス・タクシーで5分、徒歩10分

<主要商品、サービス>

伊勢海老、鮑料理、寿司、てんぷら、地酒、海鮮料理、ベジタリアンメニュー、伊勢海老づくしコースなど。

【人気商品】

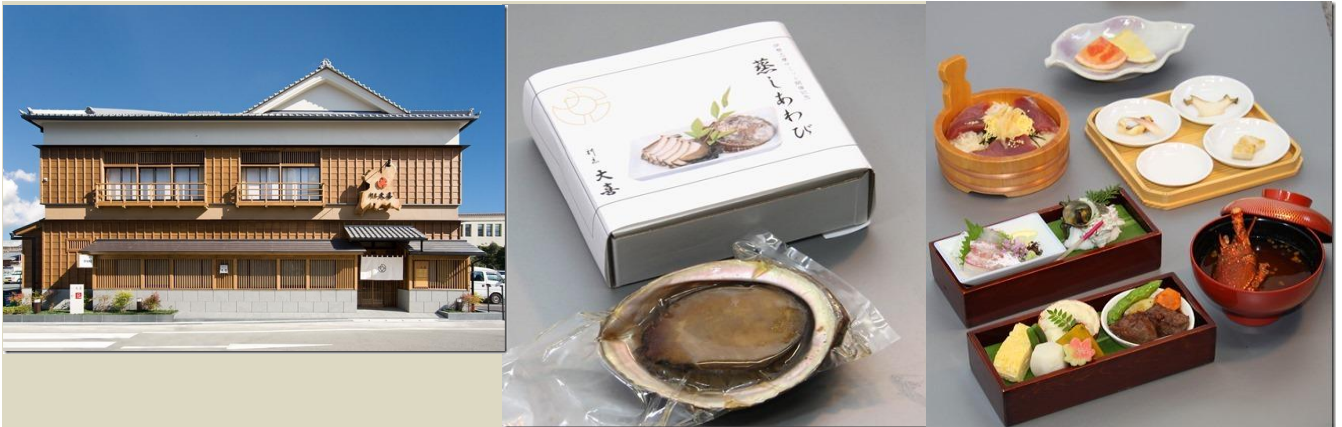
伊勢海老定食5,000円、てこね定食1,500円

【多言語対応】

メニューは英語・韓国語・簡体字をご用意しております。

【バリアフリー対応】

【ベジタリアンメニュー対応】



<サミット限定商品>

【①鮑柔らか煮】

鳥羽志摩産の天然の鮑を蒸し上げて、薄味で煮込み真空パックしてあります。

【②伊勢春慶サミット弁当】

伊勢志摩のトップの食材を7~8種(G7又はG8)揃えました。世界のトップの会談なのでさざえ(topshell)を入れました。伊勢志摩の最高の食材を手軽に召し上がっていただけるよう、

幕内の形式にしました。伊勢春慶の器に盛りこんであります。

<パンフレット情報>

割烹 大喜