

喰ってみやつしえ

# 粋な房総喰物語

vol.2

広告

Q 食材へのこだわりは？

**漁** 師直送北海道産と地元産の新鮮魚貝類を使った料理が自慢。食材は全て天然物を使用し、養殖や既製品は全く使わないのが店主のこだわりだ。

Q おすすめの料理は？

**鯨** 創作料理にはこだわりがあり、刺し身や自家製鯨ベーコン、鯨のたれ、鯨ユッケ、鯨の南蛮漬けなどいろいろ楽しめます。

また、北海道産ほっき貝やカニなど、その時期の旬な

食材も楽しめます。お酒の種類も豊富です。

ランチの価格は1000円からで、夜はおまかせ料理など、人数に応じて承ります。



日替わりおまかせすし

Q 店主から一言は？

**料** 理も大事ですがやはりお客さまとのコミュニケーションが一番大切。

店内の壁面に描かれた鯨の絵



旬のものをおいしく食べて好きなお酒を飲みながら、また「笑福」に來たいと思っ  
てほしいですね。



ミンククジラのお刺し身



ミンククジラのユッケ



ツチクジラの南蛮漬け

# 笑福

【営業時間】11:00~14:00(L.O)  
17:00~21:30(L.O)

【定休日】水曜日(和田漁港前)  
南房総市和田町和田 598-7

☎0470(47)5229