

南紀州の海の幸・地の幸

寿
和
食

ま え 田



Japanese Cuisine Restaurant MAEDA



地魚に贅を極める

- 紀州熊野灘の鮮度抜群の地魚、四季折々の地元食材。
- 創業35年、和の職人が作る安心の寿司和食店。
- 二階個室、最大40名様まで。一階合わせ75名様収納可能。
- 駐車場最大20台。大型バス3台まで駐車可能。
- 地元の各種観光パンフレットやFree Wi-Fi完備。

寿
和
食

ま え 田

M A E D A

和歌山県新宮市橋本 2-10-30

☎0735-23-2057

FAX 0734-03-2387

定休日 不定休 (HP に記載。URL <http://maeda.link>)

昼 / 11:00 ~ 14:00

夜 / 17:00 ~ 22:00

※ オーダーストップ 30 分前

地元南紀州の食材を中心に

こだわりぬいた素材をご用意

●魚の目利きのプロである板前が厳選した
紀州熊野灘の鮮度抜群の地魚をご用意。

●那智勝浦産生マグロや太地産生クジラ、
新宮産さんま寿司など紀州グルメを堪能。

●醤油は国産原料100%の和歌山の逸品醤油。

酢は九十日以上熟成させた和歌山の醸造酢。

米は寿司に適した新潟県産コシヒカリを使用。



新宮名物の“さんま寿司 695円(税別)”
お持ち帰り専用商品です。

昼食限定

紀州地魚ランチ 2,160円

生マグロ造り定食 1,600円

お造り定食 1,480円(含み税)



那智勝浦産生マグロ、太地産鯨の竜田揚げ、
日替わり小鉢2種、赤出汁、香の物、ご飯



那智勝浦産生マグロ、日替わり小鉢2種、
赤出汁、香の物、ご飯



市場直送のその日大將お勧めのお造り、
日替わり小鉢2種、赤出汁、香の物、ご飯

南紀州の味覚



南紀州の旅ならまえて田で地魚料理を

逸品

いっぴん

造り盛り合わせ

1,350円

くじら造り

1,550円

くじら竜田揚げ

1,350円

地ダコ唐揚

890円

天ぶら盛り合せ

900円

有頭海老フライ(大)

1,380円

エビマヨ

780円

はまぐり酒蒸し

750円

牛肉ロースあみ焼

1,380円

国産うなぎの蒲焼き

1,350円

いかガリックバター焼き

650円

鯛あら煮

1,300円

海鮮サラダ

1,350円

地ダコ酢

680円

だし巻卵

500円

(全て税込)

※その日水揚げられた地魚料理、地の物を用いた肉料理等、その他豊富に取り揃えております。

にぎり

南紀州地魚にぎり

2,100円

紀州熊野灘でとれた食材でにぎった寿司

にぎり盛り合わせ

930円

にぎり(一人前半)

1,380円

上にぎり

1,850円

特上にぎり

2,300円

細巻きとにぎりの盛り合わせ

830円

お子様寿司

530円

※各種寿司単品もご用意しております。

巻物

手巻寿司セット

1,080円

上巻寿司(6種類のネタが入ってます)

900円

鉄火巻き(一人前)

900円

くじら巻寿司(4個)

900円

ちらし

上ちらし

1,650円

井

鉄火井

1,350円

(全て税込)

寿司

職人の丹精込めた技と鮮度抜群の地魚を用いた寿司



経験と技を
いかした寿司

南紀州地魚にぎり

※寿司ネタは、季節により変わります。

手造りに
こだわると
和食



花かご御膳

伝統の味、季節の味、新感覚の味を味わえる和食

和食

定食

- 生まぐろ造り定食 1,482円(1,600円)
- お造り定食 1,371円(1,480円)
- 天ぷら定食 1,278円(1,380円)
- 焼肉定食 1,575円(1,700円)
- 一口チキンカツ定食 1,019円(1,100円)
- うなぎ定食 1,621円(1,750円)
- うな重 2,315円(2,500円)

ランチ

(花カゴ御膳は、平日数量限定になります。)

花かご御膳

- 1,741円(1,880円)
- 寿司、天ぷら、茶碗蒸し、サラダ、蒸し物が付いた御膳
- おまかせ上寿司ランチ 2,389円(2,580円)
- 紀州地魚ランチ 2,000円(2,160円)
- 寿司天ぷらランチ 1,204円(1,300円)
- 寿司ランチ 815円(880円)
- 日替わりランチ 741円(800円)

UTAGE

宴

会席料理

かいせきりょうり

まえ田でしか味わえない本格的な会席料理。

会席料理(寿司付き)

◆コース内容	
・先付・刺身・椀物・焼物・蓋物・揚物 ・酢の物・握り寿司・赤出し・デザート 等	
【花】会席	4,000円
【月】会席	5,000円
【雪】会席	6,000円
【みやび】会席	8,000円
(全て税別)	



心ゆくまで和みの時間を

味わえるおもてなしを。

宴会、お祝い事、慶事、法事など

用途に合わせてご利用いただけるよう

様々なお料理をご用意いたしております。

ご予算、ご人数等、お気軽にご相談下さい。



祝い会席



造り盛り

まえ田の職人が
一貫一貫手握りにて
作り上げる寿司
最高品質のネタで
職人が織り成す傑作をどうぞ

仕出し

お電話でのご注文

☎0735-23-1002

ご注文時にお伺いさせて頂く内容

- | | |
|-----------|-----------|
| 1. 日程 | 5. ご担当者名 |
| 2. ご希望の商品 | 6. お電話番号 |
| 3. 個数 | 7. お支払い方法 |
| 4. 受け渡し方法 | 8. 領収書の宛名 |

にぎり寿司



五人前

上盛

一人前 [8貫] 1,880円(税抜)

三人前 [24貫] 5,640円(税抜)

五人前 [40貫] 9,400円(税抜)



五人前

中盛

一人前 [8貫] 1,400円(税抜)

三人前 [24貫] 4,200円(税抜)

五人前 [40貫] 7,000円(税抜)



五人前

並盛

一人前 [8貫] 1,000円(税抜)

三人前 [24貫] 3,000円(税抜)

五人前 [40貫] 5,000円(税抜)

*写真はイメージです。お料理の内容は、季節や仕入れの状況により変更になる場合がございます。ご了承ください。

※お膳、コップ、取皿は無料で貸出いたしております。お気軽にお申し付けください。

※配達もいたします。配達エリアはホームページ (<http://obento.link>) をご確認ください。

その他仕出し料理もご用意しております。詳しくはホームページ (<http://obento.link>) をご確認ください。



写真は、上盛

オードブル

※オードブルは三人前から承ります。

四人前盛

並盛 5,200円(税抜)
(一人1,300円)

中盛 6,400円(税抜)
(一人1,600円)

上盛 8,000円(税抜)
(一人2,000円)



写真は、2,000円

接待弁当

※接待弁当は法人様限定になります。

2,000円(税抜)

2,800円(税抜)

3,500円(税抜)



写真は5,000円

祝い・法要折詰

※容器サイズ [38cm×30.5cm×3cm]

4,000円(税抜)

5,000円(税抜)

6,000円(税抜)

部屋



カウンターはお一人様にも人気のお席。大広間は、最大40名様収納可能です。



落ち着いた個室で、御料理をご堪能下さい。



特別なお部屋、特別な日のために。

まえ田 周辺観光案内図

熊野古道

熊野三山への表詣道を熊野古道といえます。熊野は蘇りの地とされてきました。速玉が前世の罪を浄め、那智が現世の縁を結び、本宮が来世を救済するといわれ、熊野三山を巡れば、過去、現在、未来の安寧を得ると考えられました。

那智大社

主祭神は熊野夫須美大神(イザナミノミコト)、本地仏は千手観音。境内には八咫鳥が石に姿を変えたと言われる鳥石や樹齢850年の大樟があります。

本宮大社

古くは熊野川の中州の旧社地・大斎原にありましたが、明治22年の水害後、現在地に移築されました。主祭神は家津御子大神(スサノオノノミコト)、本地仏は阿弥陀如来。

神倉神社

崖にせり出すような巨大なゴトビキ岩を御神体にする。このゴトビキ岩は熊野の神々が最初に降臨した場所とされ、熊野速玉大社が初めてのお宮ということで、新宮と呼ばれています。

速玉大社

熊野川河口にあり、境内には御神木である、推定樹齢1000年・日本最大のナギの木があります。主祭神は速玉大神(イザナギノミコト)、本地仏は薬師如来。

