

一本釣鯉魚的漁獲量日本第一！宮崎縣日南市的全新款待 來自當地的天然美味



日南一本釣り カツオ 炙り 重

生吃無比美味！
火烤當然也是美味！
作成茶泡飯還是美味！



雖然日本一直有「鯉魚 = 高知縣」的傳統印象在，但是其實日本國內一本釣鯉魚漁獲量第一明是宮崎縣日南市。各個店家發揮創意調味的兩種醃漬鯉魚經過烤爐碳烤過後，在把烤鯉魚擺放到裝在漆器木盒裡的白飯上享用。您也可以隨自己口味喜好添加土瓶裡的醬汁，將料理變成茶泡飯風格（免追加費用）。自 2010 年 5 月推出以來，严格按照 14 种方法进行烹饪。它总共售出 25 万多顿饭，是日南市最受欢迎的午餐。

☆☆☆烤鯉魚盒飯的推薦吃法☆☆☆



- 一. 首先生吃品嚐鯉魚的新鮮美味！
- 二. 然後將醃漬鯉魚火烤後搭配白飯一起吃！
請享受鯉魚在火熱的烤網上散發出的無比香氣，還有吱吱作響的天籟
- 三. 最後用茶泡飯來收尾！（依個人喜好）
依照個人喜好也可以用茶泡飯來吃乾淨

※也可以再追加鯉魚呦！（日文為替え皿）每份約 60g，價格為 400 日圓

每個店家都有自己原創的醃漬鯉魚，依照季節、產地的不同副菜和湯品也會變化。快來試試所有店家的烤鯉魚吧！

所有店家
1,500 日圓
（含稅）

