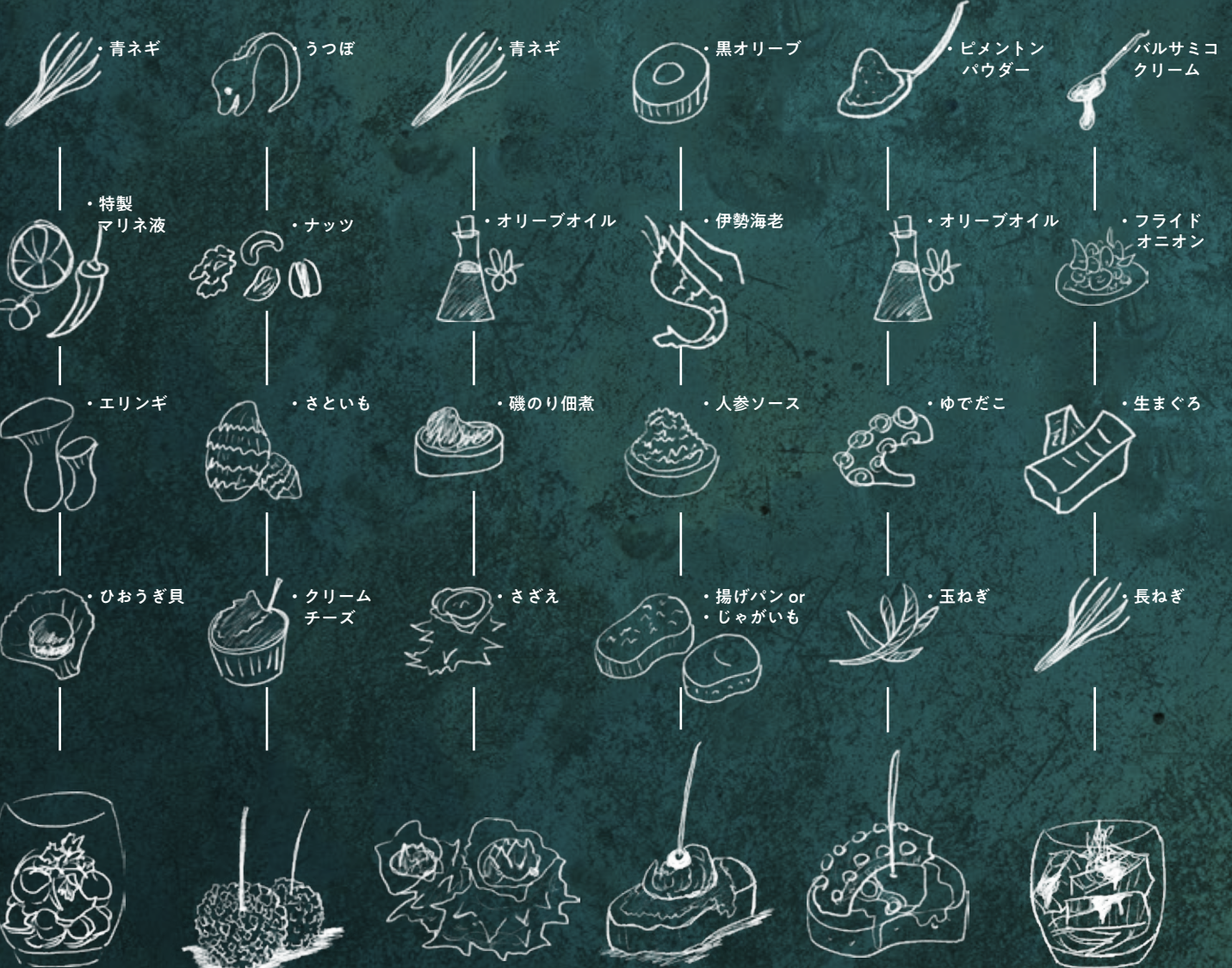


OBANTXOS

おばんチョスフードメニュー



ひおうぎ貝のセビーチェ
Scallop Ceviche

コリコリした食感祭り。ヒオウギ貝とエリンギを南米風のセビーチェにさせていただきます。柑橘と唐辛子、そしてパクチーがお口の中で炸裂。これは止まらない。

¥400

うつぼール
Eel Ball

うつぼをクリスピーにクラッシュ！ナッツと一緒に、クリームチーズとフレッシュな具材を入れ込んだボールを包みます。ワインが止まらないおつまみ。

¥500

サザエですよ
Sazae Desuyo

ふざける風な名前ですが美味しさは真剣ですよ。茹でたサザエの貝を磯のりでマリネした潮の香りがたまらない一品。日本酒でも白ワインでも、ビールでもよく合う。

¥500

パン・コン伊勢海老
Pan con Iseebi

こんなこと那智勝浦でしか出来ない。揚げてJUICYになったパンの上に伊勢海老の蒸したものを豪華にトッピング。特製バスク風ソースでいただきます。このハーモニーを是非一度体験してください。

¥600

タコのガリシア風
Polbo á feira

スペインを代表する料理。タコを茹でて新鮮なオリーブオイルでいただくシンプルかつ奥深い一品。和風な刺激、実山椒と一緒にいただきます。

¥900

生まぐろステーキ
Tsuna Steak

これぞ那智勝浦。生マグロを新鮮なまま特製タレに漬け込み、味が染み込んだ状態で炎で一気に炙る！にんにくチップが香ばしい。

¥1,100

おばんチョス 食べてほしい3品セット ¥1,200

- | | | | |
|--------------|------|--------------------|--------|
| ・ヒルダ | ¥250 | ・生まぐろキャベツ包み トマト煮込み | ¥750 |
| ・生ハムギンディージャ | ¥250 | ・生まぐろの目玉 トマト煮込み | ¥950 |
| ・タルタルトン(豚) | ¥350 | ・生まぐろのカマ トマト煮込み | ¥950 |
| ・パン・コン・秋刀魚 | ¥400 | ・伊勢海老カレー | ¥1,100 |
| ・切り干し真鯛 | ¥500 | | |
| ・だし巻きまぐろ | ¥500 | ・バゲット | ¥250 |
| ・真鯛セビーチェのサラダ | ¥500 | ・きのこエキス | ¥300 |

その他のメニューは、店内の掲示をご覧ください！

Food of Nachi Katsuura

那智勝浦の食材について

※新鮮な魚介類は、木下鮮魚店(さゆりの実家)より仕入れています。



【生まぐろ】

数年前のある晩「まぐろはメバチじゃ！」と一升瓶片手に熱弁する父の姿を、私は初めてみました。まぐろについてあんなに話をしたのは初めてです。知らんことばかりの面白い話。子どものころから食卓には毎晩、生まぐろの刺身があったんです。毎日毎日毎日…ええかげんちゃう魚が食べたいなあって思っていました。今思えば、後ろからバシッと、どついたろかなって思います。強い信念を持ってまぐろと向き合う、カッコいい父の姿が大好きです。



【伊勢海老】

この味が大好きです。5歳だった当時、伊勢海老網漁をしていた祖父の作業場に行きたくて、真冬の夜も明けない午前3時ころ、寝床を抜け出して焚火にあたっては、伊勢海老が破った網の直し方を祖父母や周りの方から教えてもらっていました。両親は、起きたら私が居ないことに気づき、焦り探し回って、とても叱られていた記憶が懐かしいです。



【うつぼ】

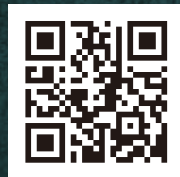
いつも家の前にグロテスクなもん干したあるなあって思いやったんです。どえらいゴツイもん板場にのせてさばきやるなあって、遠目で引いてました。せやけど、これが酒にほんまに合うんです。

OBANTXOS?

おばんチョスってなあに？



エルカミーノデルポエタはOBANTXOS(おばんチョス)が食べられるお店です。おばんチョスはおばんざいとピンチョスの融合した融合した料理のコンセプト。ケーキのような野菜のお寿司 VEGESUSHI のメニュー開発とコンセプト制作を手掛けた料理研究家・デザイナーの市角壮玄によって生み出されました。現在までにマレーシアやシンガポールのイベントで振る舞われ好評だったおばんチョスを、那智勝浦でしか味わうことの出来ない生まぐろや伊勢海老、そして伝統的なうつぼの料理を和風の出汁をベースとしたピンチョスとして特別に開発！ここだけの味をお楽しみいただけます。



更に詳しくは
こちらにアクセス

Drinks

ドリンク

【ワイン】

赤ノオーガニック エルカミーノ・ティント・テンプラリーニョ	【ボトル】	¥5,000
	【グラス】	¥900
赤ノエルカミーノ・デ・セダ 2018	【ボトル】	¥6,500
赤ノカミーノ・デ・カステージャ・レゼルヴァ	【ボトル】	¥8,000
白ノオーガニック エルカミーノ・ブランコ・テンプラリーニョ	【ボトル】	¥5,000
	【グラス】	¥900
白ノオーガニック エルカミーノ・ロス・ロブレス・ブランコ	【ボトル】	¥6,000
白ノエルカミーノ・デル・インカ・トロンテス	【ボトル】	¥7,000
ロゼノオーガニック エルカミーノ・ロサード・テンプラリーニョ	【ボトル】	¥5,000
	【グラス】	¥900
赤ノハウスワイン ガルシア・カリオン・テンプラリーニョ	【グラス】	¥600
赤ノハウスワイン ヴィヴァス	【グラス】	¥500
白ノハウスワイン ヴィヴァス	【グラス】	¥500

【ソフトドリンク】

じゃばらまる	¥400
じゃばら 10%	¥500
ウーロン茶	¥350
緑茶	¥350
オレンジジュース	¥350
リンゴジュース	¥350
カルピス	¥350
コーラ	¥350
ウィルキンソン ジンジャエール	¥350
ペリエ	¥650



Drinks

ドリンク

【ビール】

ブルックリン ラガー	¥ 700
ブルックリン ディフェンダー IPA	¥ 700
横浜ビール ピルスナー	¥ 800
横浜ビール ヴァイツェン	¥ 800
横浜ビール アルト	¥ 800
横浜ビール ペールエール	¥ 800
横浜ビール 横浜ラガー	¥ 800
ハートランド	¥ 650
SAPPORO 赤星	¥ 700



【スコッチ・ウイスキー】

ラフロイグ 10年	¥ 800
グレンリベット	¥ 800
カリラ 12年	¥ 900
ラガブーリン 16年	¥ 1,000
イチローズモルト	¥ 800
ポールジョン ニルヴァーナ	¥ 800
ジャックダニエル	¥ 600
甲州	¥ 500



Scotch
& Whiskey

【日本酒・梅酒・焼酎】

本醸造 太平洋	¥ 600
純米酒 那智の滝	¥ 600
吟醸酒 熊野三山	¥ 700
梅酒 備長炭のしらべ	¥ 600
焼酎 熊野水軍 25度	¥ 600
じゃばら酒	¥ 700



Sake

三種飲み比べセット ¥ 1,500