

四季

1



【料理人】前川 次男

いすみ市小池221-1 TEL0470-62-3883

定休日 月曜日

旬の山の物、海の物を使用し、白身の魚は必ず3点は使うこと。地元の風味の良い青海苔を使用することでお米を大切にすることが出来る。

地魚レストラン 晴海

2



【料理人】鈴木 彰

いすみ市深堀1885-10 TEL0470-62-0694

定休日 不定休

ご飯とお刺身の間には、いすみ市産の自然薯と夷隅川の青海苔を使用。お刺身の盛り付けは波をイメージ。

いけす料理 あき

5



【料理人】片岡 章人

いすみ市岬町江場土4481-1 TEL0470-87-5833

定休日 水曜日

伊勢海老を中心に7種類ほどの旬の地魚を使用し、必ず満足できるボリュームで提供する。

大衆磯料理 大漁

6



【料理人】瀧口 洋子

いすみ市日在10-11 TEL0470-62-5947

定休日 木曜日

いすみ市産の鮮度の良い地だこと伊勢海老は必ず使用する。

市郎兵衛

9



【料理人】植村 幸男

いすみ市長志1936-1 TEL0470-66-1888

定休日 火曜日

四季の野菜と穴子の天ぷらを創業時から継ぎ足して使っている秘伝のタレを使用し誰もが気軽にたべられるような造りにこだわっている。

松良

10



【料理人】高橋 正

いすみ市岬町江場土1889 TEL0470-87-6975

定休日 木曜日

自家製石臼引き蕎麦を主体にして、イワシ天ざると釜揚げしらす丼のセットを提供いたします。