

寿し幸 予約限定 土・日のみ提供 13



【料理人】山口 幸次郎
 いすみ市深堀1888-1 TEL0470-64-1155
 定休日 月曜日（祝日の場合は翌日）
 使用する魚は大原漁港産。漁港から直接仕入れた魚を提供できる。

手打そば 山長 予約限定 14



【料理人】山口 吉弘
 いすみ市大原9536 TEL0470-62-3137
 定休日 木曜日
 蕎麦に合ういすみ市産の旬の食材を調理することにこだわっていきたい。また、季節に合わせた変わり蕎麦をご提供。

旬の味 ゆうき 予約限定 15



【料理人】宮本 光夫
 いすみ市岬町江場土4423-1 TEL0470-87-5773
 定休日 火曜日、水曜日、木曜日
 地元の野菜、魚、肉を厳選し手間と時間をかけて美味しい味にこだわっています。

鯨処切通(きりとおし) 予約限定 16



【料理人】切通 篤史
 いすみ市岬町中滝1565-1 TEL0470-87-5511
 定休日 月曜日（祝日の場合は火曜日）
 魚の鮮度と季節にこだわり全ての魚に一手間を必ずかける。

お料理仕出しおおぞね 予約限定 17



【料理人】大曾根 祥二
 いすみ市大原1946-3 TEL0470-62-3388
 定休日 不定休
 女性が好むような繊細かつ華麗な盛り付けにて、食材の旨さをより引き立たせるよう努力しました。

伊八の味



伊八は、彫刻を依頼されると、寺の馬を借り酒を携えては、海を眺め、酒を水代わりに飲んでいたそうです。いすみの海を見ながら彫刻の構想を練り、この地でとれる恵まれた食材や酒を口に運びながら、「波の伊八」として、後世に残る彫刻作品を生み出したといえます。

「いすみ市産の米」を柱に、8種類以上の旬の食材を活用した「波の伊八めし」と同じく地元木戸泉酒蔵による「いすみ市産の米」と「いすみの水」から作られた「伊八の水(さけ)」。

地元木戸泉酒蔵による地元にごこだわった「伊八の水(さけ)」を是非、ご賞味下さい。