

Restaurant  
**WADAHAMA**

# 鯨 KUJIRA

ニッポンの食文化。

くじらの美味しさに  
触れてみよう



## くじら缶詰そのまんまランチ 880円

【ごはん、小鉢、味噌汁、漬物付】  
お土産コーナーでも大人気の「くじら缶詰」にごはんや味噌汁を添えて、そのままご提供いたします。  
パカンと蓋を開けてお楽しみください。

くじら缶詰の種類は日替わりとなっております。係にお尋ねください。



くじらカツ定食  
1,650円

【ごはん、小鉢、味噌汁、漬物付】  
海の王者くじらで作ったカツ(勝つ)は  
ゲン担ぎにもぴったりのパワーフード  
です。



くじら竜田揚げ定食  
1,650円

【ごはん、小鉢、味噌汁、漬物付】  
懐かしの味・竜田揚げも、今では  
すっかり高級品に。捕鯨の街ならで  
はのリーズナブルな価格でどうぞ。



くじらカツカレー  
1,650円

【サラダ付】  
和田浦の家庭の味、くじらカレー。  
くじらの旨味とルーの味わいが  
マッチしたカレーです。



## 和田浜特製くじら丼

1,760円【小鉢、味噌汁、漬物付】

くじらのお刺身をはじめ、人気の竜田揚げやカツをひとつのどんぶりに豪快に盛り込みました。  
和田浦のくじらの魅力を詰め込んだ和田浜特製のくじら丼です。



## くじら刺身

1,430円【単品料理】

なかなか口にすることが出来ないくじらの「刺身」。  
捕鯨の街・和田浦だからご提供できる本物の味をぜひ  
ご堪能ください。



## くじら給食

880円【コッペパン、スープ、瓶牛乳付】

昔懐かしい給食で食べた「くじら」の味を当時のビジュアルそのままに再現。  
おかずの主役は竜田揚げ＆カツです。



もっと満腹に、  
もっとヘルシーに。  
お食事をカスタマイズできるお得な  
セットメニューも  
ございます。



おいしいごはん  
大盛り +110円  
おかわり+165円



石渡さんちの  
新鮮たまご  
+132円



直売所採れたて  
旬野菜サラダ  
+770円



地魚つみれ汁  
+330円

Restaurant  
**WADAHAMA**

# 極 KIWAMI

せっかくの房総旅  
**贅沢ごはん** は  
いかがでしょう



道の駅 和田浦 駅長おすすめ  
**WA-O!**

## アジな「大漁舟盛り」御膳

**2,750円** 【ごはん、小鉢、味噌汁、漬物付】

食通あこがれの「舟盛り」を、リーズナブルに、楽しく味わえる、和田浜の人気ナンバーワン名物メニューです。房総を代表する魚「アジ」やサザエ、季節の地魚等を賑やかに盛り付けました。海辺のお宿に泊まった気分で威勢よくお食事をお楽しみいただけます。

くじら料理チョイス付

「刺身」または「竜田揚げ」または「カツ」をお選びいただけます。



## 和田浜御膳 3,300円

和田浦の旬の美味しさを贅沢に彩り豊かに盛り込みました。  
わだい処「和田浜」の屋号を冠した自慢の御膳です。

- 旬のお刺身盛り合わせ
- サザエ料理(つぼ焼きまたは刺身)
- くじら料理(竜田揚げまたは刺身)
- 小鉢 ■ごはん ■漬物 ■味噌汁

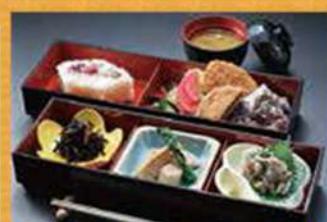
**要事前予約**

**仕出し弁当・団体様お食事も承ります。**

**【弁当】880円より【団体様】1,650円より**



和田浜のスタッフが心を込めた  
サービスと美味しいお料理で  
おもてなしさせていただきます。  
ご予算・ご人数などお気軽に  
ご相談ください。



■松花堂弁当 1,620円



もっと満腹に、  
もっとヘルシーに。  
お食事をカスタマイズできるお得な  
セットメニューも  
ございます。



おいしいごはん  
大盛り +110円  
おかわり+165円



石渡さんちの  
新鮮たまご  
+132円



直売所採れたて  
旬野菜サラダ  
+770円



地魚つみれ汁  
+330円

Restaurant  
**WADAHAMA**



潮風を感じる場所で  
食べる**さかな**は  
なぜだか美味しいのです



### アジフライ定食

1,045円 【ごはん、小鉢、味噌汁、漬物付】

フライにピッタリなアジを厳選して使用しています。  
身はふっくらで、風味も豊か。まさにひと味違います。

### 旬の地魚刺身定食

1,870円 【ごはん、小鉢、味噌汁、漬物付】

旬の地魚を厳選して美味しいお刺身  
に仕上げます。



### 秘伝のダシ

+165円

残ったお刺身をごはん  
にのせて、熱々のダシ  
を豪快にぶっかければ  
、「漁師風お茶漬け」が  
楽しめます。

# 房州名物料理 さんが焼き定食

1,045円【ごはん、小鉢、味噌汁、漬物付】

「さんが焼き」とは、アジなどの季節の地魚の身を包丁でたたいたものをハンバーグのように焼き上げた房総の漁師料理です。魚の旨味が凝縮したおすすめの味覚で長く伝承されてきました。使用する魚の種類や薬味の配合によって味わいが大きく変わるため、まさにお母さんの味と言っていいでしょう。



さざえカレー  
1,540円【サラダ付】

お肉の代わりにいつでも手に入るさざえを入れ作られていた南房総のご当地カレー！



## 旬の地魚の漬け丼

1,265円【小鉢、味噌汁、漬物付】

魚の味わいを更に引き出してくれる「漬け」。地魚の旨味と醤油のコクが混ざり合う魅惑のどんぶりです。

秘伝のダシ  
+165円

まずは普通に半分食べて、次は熱々のダシをぶっかけて漁師風茶漬けで、漬け丼を2度楽しめます。



もっと満腹に、  
もっとヘルシーに。  
お食事をカスタマイズできるお得な  
セットメニューも  
ございます。



おいしいごはん  
大盛り +110円  
おかわり+165円



石渡さんちの  
新鮮たまご  
+132円



直売所採れたて  
旬野菜サラダ  
+770円



地魚つみれ汁  
+330円

Restaurant  
**WADAHAMA**

# 郷 SATO

どこにでもある味、  
だからこそ奥深い  
和田浦 **おふくろ** の味



## 豚の生姜焼き定食

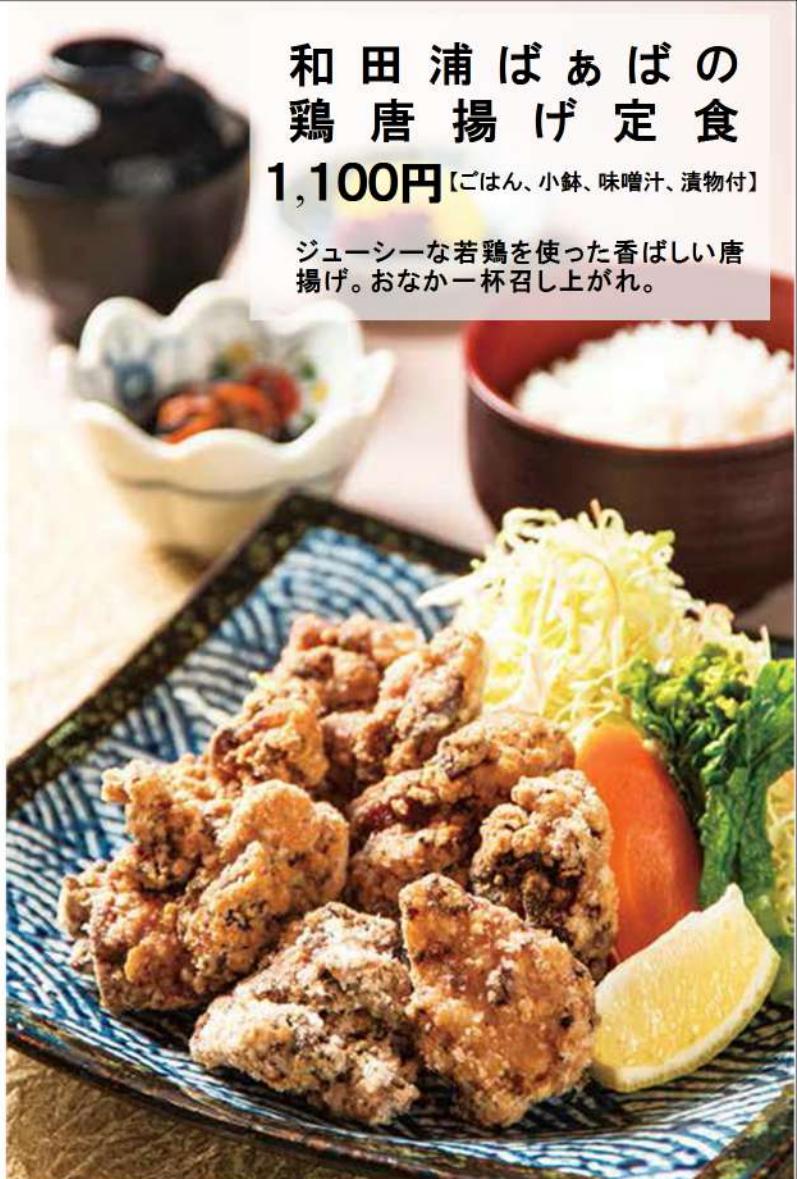
1,100円【ごはん、小鉢、味噌汁、漬物付】

素朴な味付けがどこか懐かしい生姜焼き。  
ごはんがすすむ人気の家庭料理です。

## 和田浦 ばあばの 鶏唐揚げ定食

1,100円【ごはん、小鉢、味噌汁、漬物付】

ジューシーな若鶏を使った香ばしい唐揚げ。おなか一杯召し上がり。



## 採れたて旬野菜のかき揚げ定食

1,100円【ごはん、小鉢、味噌汁、漬物付】

直売所に運ばれてくる採れたての旬野菜を売場から  
厳選。アツアツのかき揚げにしてご提供。

# 季節の天ぷら定食

1,430円【ごはん、小鉢、味噌汁、漬物付】



## あとのせサクサク！天ぷらそば 1,430円

うどんもご用意できます

当店自慢の「取れたて旬野菜かき揚げ」を味わえる、そば(又はうどん)メニュー。かき揚げのサクサク感を楽しんでいただけるように別皿に盛ってご提供いたします。

冷たいそば・うどんもございます



「かけそば」「かけうどん」「ざるそば」「ざるうどん」

各660円

## ワオ！特製カレーうどん 880円

スパイスを効かせた特製ルー。薫りが食欲を刺激する食べ応え抜群の一品。残ったカレースープに、別売りのごはんを投入すれば大満腹間違いなし！



ちょい足し  
MENU

もっと満腹に、  
もっとヘルシーに。  
お食事をカスタマイズできるお得な  
セットメニューも  
ございます。



おいしいごはん  
大盛り +110円  
おかわり+165円



石渡さんちの  
新鮮たまご  
+132円



直売所採れたて  
旬野菜サラダ  
+770円



地魚つみれ汁  
+330円



## くじらハンバーグ&コロッケ定食

1,430円【ごはん、小鉢、味噌汁、漬物付】

全国でも珍しい「くじら」を使ったハンバーグと人気のくじらコロッケが一度に味わえます。



## 鯨歯須ベーコンマリネ

1,100円【単品料理】

最上といわれる高級部位「歯須」を使用しています。脂の旨味と噛みしめるほどに感じる深い味わいをお楽しみください。



## くじらコロッケ

1個 234円【単品料理】

WA・O！名物！サクサクの衣の中はしっとりジヤガイモにくじらの旨味がプラスされた大人気のコロッケです。

コロッケのみのご注文はテイクアウトにてお願ひいたします。



もっと満腹に、  
もっとヘルシーに。  
お食事をカスタマイズできるお得な  
セットメニューも  
ございます。



おいしいごはん  
大盛り +110円  
おかわり+165円



石渡さんちの  
新鮮たまご  
+132円



直売所採れたて  
旬野菜サラダ  
+770円



地魚つみれ汁  
+330円

Restaurant  
**WADAHAMA**

甘  
KANMI

お腹いっぱいでも

**別腹** だったら

大丈夫なんです！

和田浜特製  
クリームあんみつ  
**660円** 【あん、フルーツは変更になる場合があります】

南房総産の天草から作った手作り寒天がたっぷり入ったあんみつにワオ！オリジナルの「プレミアムソフト」をのせたちょっと贅沢なあんみつです。

**WADAHAMA  
HOMEMADE**

寒天・ところてんは  
南房総産の天草から  
全て手作りです！



あんみつ

**550円** 【あん、フルーツは変更になる場合があります】

南房総産の天草を煮出して固めて、手間暇かけて手作りした寒天が自慢のあんみつです。

みつまめ

**495円** 【フルーツは変更になる場合があります】

和田浜自慢の手作り寒天が味わえるみつまめです。さっぱりとした味が人気です。



南房総ところてん

**440円**

海の風味豊かな南房総産のところてんです。おなかいっぱいの時でもつるっと食べられてしまいます。





道の駅 和田浦

**WA・O!**

## 看板スイーツ

### ワオ！オリジナル ソフトクリーム 各408円

道の駅といえば、ご当地ソフトクリーム！素材にこだわったプレミアムな味わいを是非お楽しみください。

- ◇ハチミツとミルクのソフト
- ◇プレミアムミルクソフト
- ◇落花生ソフト



### コーヒークラッシュ ゼリーフロート 各408円

香り高いクラッシュしたコーヒーゼリーと濃厚なソフトクリームの絶妙な組み合わせが楽しめる人気メニュー。食後のお口直しに。



### 落花生ジェラート 各367円

有名イタリアン「アル・ケッチャーノ」の奥田政行シェフ全面協力のもとで作り上げたワオ！オリジナルスイーツです。2つのフレーバーをご用意しております。

- ◇濃厚落花生ジェラート
- ◇つぶつぶ落花生ジェラート  
～爽やかな黒糖仕立て～



# SoftDrink

ウーロン茶	330円
コカ・コーラ	330円
ジンジャエール	330円
オレンジジュース	330円
アップルジュース	330円
みよしの牛乳	330円

# Coffee

ホットコーヒー	385円
アイスコーヒー	385円
アイスカフェオレ	440円

# Tea

紅茶(Hot)	385円
---------	------

# Alcohol

生ビール	660円
ノンアルコールビール	440円
日本酒(300ml)	715円

香り高いコーヒーで、食後のリラックス…。

# **COFFEE SET**

コーヒー セット

+ 275円

お食事のお客様は、お得な料金でコーヒー  
【ホットまたはアイス】をセットすることができます。

