

【掲載内容の紹介（参考）】

店舗情報

三宅島 民宿 夕景

http://0118ynaki.com/
所在地：東京都三宅島三宅村阿古 541-1 営業時間：7:00～20:00
定休日：不定休 **04994-5-0118**

夕食には、三宅島で水揚げされる魚や、島でとれる野菜を中心としたメニューを提供、三宅島の旬の味を楽しめます。
広々としたテラス席を設けているので、バーベキューやテラスでの食事などにも利用できたり、施設内各所に、休憩スペースも設けているので、のんびりと過ごすこともできます。

地魚の煮付け

使用食材 トキンメダイ、メダイなどの地魚
時期：適年
宿泊費込
島で水揚げされる魚をごはん合う煮付けに、お刺身もいければ、煮魚もまた違った魚の味を楽しめます。煮付けというとキンメダイが有名ですが、他にもメダイ、メジカ、ムシシイラなど、煮付けにして美味しい魚はたくさんあります。



旬の野菜・海産物を 使ったフライ

使用食材 ト地魚、宇羅などの野菜
時期：適年
宿泊費込
魚を使ったフライ、魚に一手追加して作ったコロッケ、旬の野菜のフライなど、定番からオリジナルまで、様々な揚げ物を提供しています。(写真にははほりのコロッケ)



旬の野菜・海産物を 使った小皿料理

使用食材 ト地魚、宇羅、野菜など
時期：適年
宿泊費込
色々な島の食材を、少しずつ味わえるよう、夕食には3～5品の小皿料理をお出ししています。(写真にはごまそばのミニライスバーガー)



三宅島 g2 cafe

所在地：三宅村阿古 548-38 営業時間：11:30～23:30 定休日：火、水

海をみながらのんびりと、ランチをしながらビールも、明日葉をつまみに焼酎射ち、おひとり様も歓迎。季節の島の食材を使った料理を楽しみながらお寛ぎください。

金目鯛パスタ

使用食材 金目鯛
時期：適年 **950円**
一人別のメニューです。季節により、しそや島とうがらしをアクセントに使います。



島野菜サラダ

使用食材 トレタス、ジャガイモ、玉ねぎ、パパイヤ他
時期：4月～9月 **900円**
その時期の旬の野菜をサラダにします。色々な野菜が入っているので目と口で楽しんであげてください。



明日葉スムージー

使用食材 ト明日葉
時期：適年 **600円**
明日葉のフレッシュな味をお楽しみください。



観光情報

海中散歩・ダイビング

黒潮の影響を受ける八丈島では年間を通してダイビングを楽しむことができます。島の周辺全てがダイビングポイントとも言えるほど、ダイビングで海中散歩をしたり、シュノーケリングで魚とふれあったり、見るだけでなく、思う存分、海を楽しむことができます。



南原千畳岩海岸

島の西側にあり、八丈小島と夕日の撮影スポットです。
(P.158の地図参照)





裏見ヶ滝温泉

緑に囲まれた癒しの混浴温泉です。水着の着用が必要です。
(P.119の地図参照)
アクセス：バス(阿古・ブーン)着下車/所在地：八丈町中之郷1245 / 営業時間：9:00～21:00 / 定休日：無し / 料金：無料 (石鹸・シャンプー使用不可)

八丈島 土産

焼酎

島内には4つの酒蔵があり、数多くの銘柄の焼酎が作られています。



黄八丈

八丈島に古くから伝わる絹織物。美しく黄色に染めた糸を、すべて手織りで織りあげます。帯やネクタイ、小物入れなど、お土産にも人気です。



くさや

近海で採ったばかりのアオムロ(ムロアジ科)などを使用したくさや。お土産にもぴったりな焼きくさやなどもあります。



「東京 島じまん食材使用店」として登録されているお店では・・・

- 年間を通じて、もしくは来島者の多い時期に島しょ産農林水産物を使用し、特徴的な料理や独自に創作した料理を提供しています。
- 島しょ産農林水産物の情報を店内やメニューに表示するなどして、地産地消に取り組んでいます。