

⑦ 味の陣 栄




うつぼの箱寿司
 うつぼ料理では珍しい箱寿司。噛むほどにご飯と淡泊なうつぼの旨味が深まっていく。
 その他：うつぼの蒲焼き、タタキ、唐揚げ、鍋等。

 田辺市高雄 1 丁目 2-1
 ☎ 0739-25-1805
 営業 17:00～24:00
 休 月曜日

⑧ 食べ処 いけ口



うつぼの水炊き・たたき
 うつぼが肉厚なのに、まったく臭みがなく上品な味わい。その他：うつぼの照り焼き、寄せ鍋、すき焼き (全て要予約)

 田辺市高雄 1 丁目 1-34
 ☎ 0739-25-2612
 営業 17:00～22:00
 休 月曜日

⑨ 喰いもんや この葉




うつぼの串揚げ
 サクッとこうばしい衣とうつぼとの相性が絶妙。その他：うつぼの照り焼き、唐揚げ、タタキ等。

 田辺市湊 1199-6 1F
 ☎ 0739-26-8180
 営業 17:00～23:00
 休 月曜日

⑩ 季節料理・寿司・仕出し 豊原



うつぼの唐揚げ
 定番の唐揚げをポン酢で味わうこともできる。できる範囲であれば、料理のリクエストも可。その他：うつぼの水炊き、タタキ、唐揚げ等。

 田辺市湊 1184-22
 味光路 SUZUKI ビル奥
 ☎ 0739-25-3872
 営業 17:00～23:00
 休 木曜日

⑪ 紀州魚介庵 かんてき




うつぼの刺身・つみれ鍋
 香ばしく炙った皮と身の淡泊さが絶妙なお造り。つみれは、つなぎなしのウツボ 100%。ゼラチンが溶け出し、身とはまた違った食感。その他：うつぼの天ぷら、唐揚げ、つけ焼き、塩焼き各種鍋等。

 田辺市湊 1163-8
 ☎ 0739-26-1081
 営業 17:00～23:00
 休 水曜日、第3木曜日

⑫ 味心 むそう




うつぼの団子揚げ
 揚げることでモチモチの食感。うつぼの味が凝縮されている。その他：うつぼの照り焼き

 田辺市湊 1165
 ☎ 0739-24-1157
 営業 17:00～23:00
 休 日曜日

⑬ 銀ちろ 本店



うつぼのすき焼き うつぼのすき焼きは、寒い時期に格別。野菜などと一緒に煮て割り下でそのままいただく。すき焼き以外のメニューも豊富。その他：薄造り(要予約)、タタキ、塩焼き、照り焼き、唐揚げ、天ぷら、各種鍋等。

 田辺市湊 1005
 ☎ 0739-22-3960
 営業 11:00～22:00 (LO21:00)
 休 不定休

⑮ 銀ちろ 塔ノ内店



うつぼの子鍋 (塔ノ内店のみ)
 ピリ辛味と淡泊な味のうつぼ。意外にあっという間でも入りそう。その他：薄造り(要予約)、タタキ、塩焼き、照り焼き、唐揚げ、天ぷら、各種鍋等。

 田辺市宝来町 7-29
 ☎ 0739-24-8666
 営業 11:00～22:00 (LO21:00)
 休 水曜日



● うつぼの旬の時期はおおむね11月～3月です。取り扱い時期は、紹介されているお店にお問い合わせ下さい。

⑯ 居酒屋 徳乃




うつぼの照り焼き
 淡泊な身と皮と一緒に味わうとモチモチの食感が美味!! 寒くなってくると脂がのってますます美味しい。その他：湯引きポン酢、唐揚げ、鍋、タタキ

 田辺市湊 1002-3
 ☎ 0739-24-1871
 営業 17:00～23:00 (LO22:30)
 休 火曜日

⑰ からかさ



うつぼの出汁巻 ふんわり玉子でごはんを包み、うつぼの出汁を使った餡をその上につぶりにかけている。あえて、出汁だけを使った贅沢な料理。その他：うつぼのしゃぶしゃぶ、唐揚げ(頭付き)、うつぼの骨の照り焼き、茶碗蒸し、内臓の煮こごり等メニュー豊富。

 田辺市湊 972-4
 ☎ 0739-22-1815
 営業 16:00～23:00
 休 不定休

⑱ 味処 みや路



うつぼのたたき・うつぼの唐揚げ
 たたきは、淡泊なうつぼの味をポン酢がより一層ひきたてている。10年来、冬のメニューにはうつぼが欠かせないお店。その他：うつぼの水炊き、照り焼き。

 田辺市湊 1064-2
 ☎ 0739-26-3827
 営業 17:00～22:00
 休 日曜日、第3月曜日