



日替わりランチ



街路市の野菜は、食材そのものおいしい！この日の小鉢のゴーヤは塩もみして梅酢とのりを和えただけで調理し、しめじには山椒を効かせ、魚のフライは頭から骨も丸ごと食べられるようにカリッカリに仕上げました。



その他のおすすめメニュー

高知市シティプロモーション
キャラクター「なるコッチー」



本日のカレー



ミャンマーサラダ



お店外観

高知市宗安寺844-4

TEL 088-844-6848

営 昼12:00～(ラストオーダー15:00)
夜18:30～(2日前までに要予約)

休 月曜日/第2・第4火曜日 P あり

予算 1,200円～

店舗紹介

鏡川沿いにひっそりと佇む古民家レストランです。

天候にあわせて何を食べたいか考え、メニューを決めています。自ら街路市に買い出しに行き、食材のおいしさにひと手間加えた料理をお出しするように心がけ、野菜の皮も魚の骨も捨てずにおいしく食べてもらえる工夫をしています。

ココが凄いよ！街路市の食材

店主コメント

子どもの頃から、野菜は日曜市に買いに行くのが当たり前で、それが身に沁みついています。

街路市の食材は、鮮度と安さがバツグン！いまだに野菜ひと盛100円程で売られていたり、スーパーでは規格外で捨てられてしまう野菜も安く売ってくれるのがいい所。

野菜作りのプロである出店者の皆さんから家庭菜園の参考になる話を聞いたり、会話を楽しみながら買い物できるのが街路市の良さです。

購入先

木曜市や金曜市のだいたいいつも同じお店で購入。

変わった品があれば買ってみて、食材からメニューを考えることも。