

食材	画像	産地	説明
さざえ		鳥羽志摩各所	地元相違をはじめ離島各島産を使用。荒磯・内海のものが混ざっているため角があったり、なかったりします。
大アサリ		愛知県日間賀島・渥美町・南知多町(古くは鳥羽藩)	伊勢湾・三河湾で獲れたものを使用。正式名 ウチムラサキ貝。
檜扇貝 (ひおうぎがい)		南伊勢町志摩市各所	アコヤ貝の種苗と一緒に養殖され、泳ぐ姿からアツパツパ・バタ貝など云われる。
かき		鳥羽市畔蛸町・浦村町	的矢湾産あだこ牡蠣を中心に使用
伊勢えび		鳥羽志摩各所	地元相違をはじめとする南鳥羽、離島各島の伊勢エビを使用。オフシーズンには伊豆、千葉産を使用することがあります。
あわび		鳥羽志摩各所	海女による素潜り漁は9月半ばで終わります。在庫が切れると三陸の海女・海士が採った物を使うことがあります。
鯛		南伊勢町	活き鯛をお客様の到着直前にさばいています。
ひじき		相差町	海女が今春採ったひじきを乾燥保存して、朝早くから料理したものをお出ししています。
お米		相差町	自家製の農薬無使用コシヒカリの新米をお出ししています。
伊勢エビ汁		相差町・畔蛸町	海女が育てた大豆で味噌を製造し、畔蛸産アオサを入れてお出ししています。
アジ・カマス干物		尾鷲市	一夜干しに加工しています。
お漬物		相差町・畔蛸町	海女が育てた大根で漬物を製造し、お出ししています。
お茶(ハブ茶)		相差町	海女が栽培したエビスグサ(マメ科の一年草)の種子を乾燥させ、軽く炒り煎じたものをお茶にしました。健康茶「ハブ茶」として知られています。