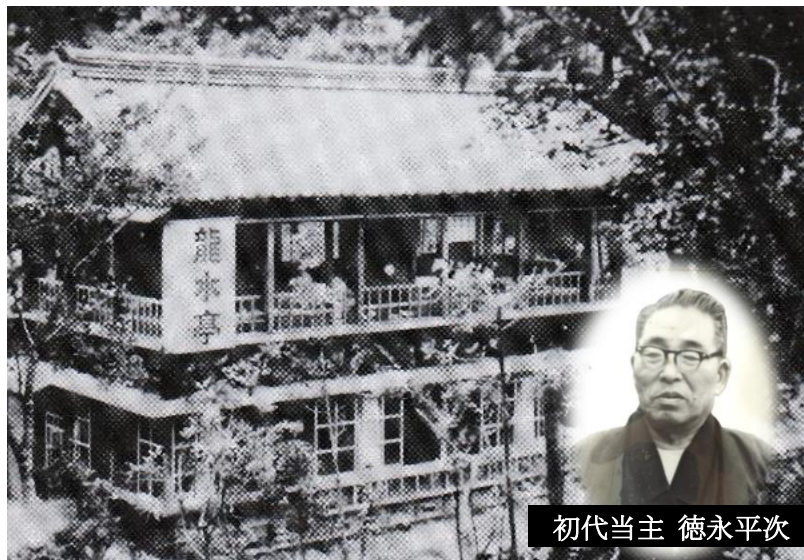


🌸 始まりは大正10年



龍水亭 開業直後の写真



初代当主 徳永平次

神秘的な溪谷美をたたえる竜門峡。洞窟と奇岩に囲まれ、深い緑と清流が心を和ませてくれます。この溪谷を流れる水は「名水百選」「水源の森百選」「21世紀に残したい日本の自然百選」に選ばれたほど清らかです。この地に「龍水亭」が開業したのは大正10年。それから約100年の間、名水にさらした川魚料理を堪能する店を営んできました。また、私たちにとって鯉の旨みを引き立ててくれる味噌も大切な存在です。地元九州の厳選した材料と竜門名水を伝統の製法で、味噌蔵で熟成させています。

有田町内から車で15分、竜門ダムを抜け、さらに山深くへ。木々が迫るいくつものカーブを曲がったところで、清流

のそばに静かに佇む料亭「龍水亭」が姿を現します。四季折々に「龍水亭」は違った表情を見せてくれます。春の桜や秋の紅葉はもちろん、まばゆいばかりの緑もまたよし。初夏には、竜門の澄んだ水辺の宵闇をやさしく照らしてくる蛍も飛び交います。

龍水亭では、季節のうつろいや清流を感じることが出来る竜門峡で、鯉料理を堪能していただきたいと考えています。



三代目当主 徳永英輔

🌸 龍水亭が、大切にしていること



① 確かな産地の素材を使用しています

地元でとれた新鮮な食材や、九州をはじめとする国産の素材を中心に私たちが産地を確かめ、安心・安全だと判断した素材だけを厳選して使用しています。



② 本格的な味わい

ひとつひとつの素材を吟味し、それぞれの持ち味をいかした、深みのある美味しさを追及しました。心を込めて手作りしています。



③ 化学調味料・保存料は使っておりません。

体に優しく上品な味なので、小さなお子様からご年配の方まで安心してお召し上がりいただけます

極めること100年

天然醸造味噌

佐賀県産大豆・麴、長崎県産塩、龍門名水を使用しています。この味噌を使って酢味噌・赤たれ・鯉こくを作っています。

赤柚子胡椒

佐賀県産柚子・赤唐辛子を使用しています。

🌸 天然醸造味噌、私はこう感じました

子供の頃から龍水亭のうなぎの大ファンです。大人になってからは鯉の旨み、鯉こくの美味しさに再度感動しました。他ではこんな新鮮でおいしい鯉を食べません。今は愛知県に住んでいますが、伊万里の祖父の家へ遊びに来た時にここに来るのをいつも楽しみにしています。ずいぶん変わった味とあっては、くつろげるお都屋。ありがとうございます。

龍水亭では、鯉こく・酢味噌・赤たれに天然醸造味噌を使用しています。味噌蔵で熟成された味噌が鯉の旨みを引き立てます。100年の伝統の味を守っていききたいと思えます。



はじめに食べた。こゝろにいい感じ。おもしろい。みそがおいしい。こゝろからまたきた。ごちそうさまでした。

当店では天然醸造味噌の原料に、佐賀県産大豆・佐賀県産の麴・長崎県西海産の塩・龍門の名水を使っています。地元で育まれた原料で作った味噌は深い味わいに醸されます。