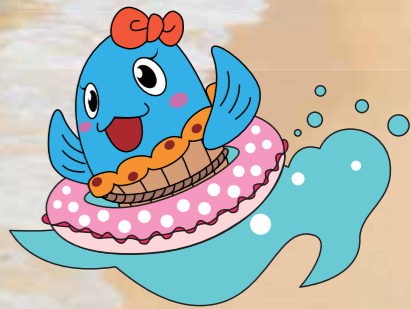


# 夏のうまいもん



## 福井県 美浜

レジャーシーズン真っ盛り!!  
野から・山からそして海から、  
料理人が腕によりをかけた  
おもてなしの皿が並ぶ  
夏のうまいもん。暑さも飛んでゆくうまさです。



京の街の繊細さと、漁師町の  
ダイナミズムのコラボレーション。

**A 甘鯛づくし** 要予約

期間限定  
7月末~8月末

美浜町日向地区には、食の都・京都で修行した腕の確かな料理人がたくさんいます。その料理人たちが創意工夫を凝らした料理が「甘鯛づくし」。朝とれたての甘鯛のおいしさを存分に楽しめるコースです。美浜でとれる甘鯛は、京都で「若狭ぐじ」と呼ばれている高級魚。漁村ならではの、贅沢な「甘鯛づくし」をぜひ一度ご賞味ください。

【目安料金】8,000円〜

料理人の腕が活きる

### 若狭焼き

うろこをつけたままじっくりと火を通して焼き上げた「若狭焼き」は、香ばしい鯛のふっくらした身の上品な味わいが楽しめます。

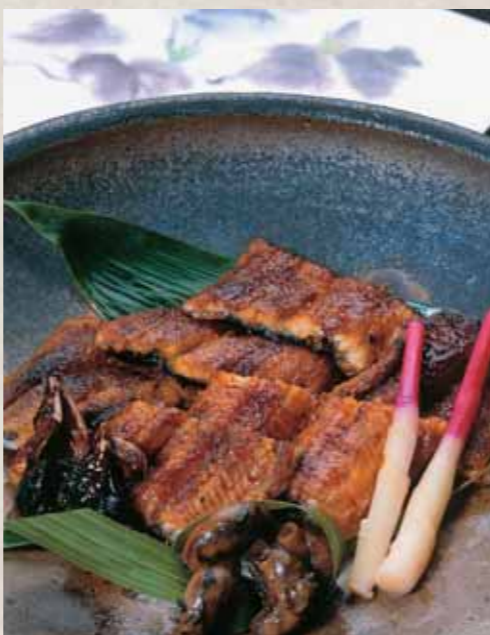


一度食べたならやみつきに。三方五湖のうなぎはひと味違います。

**B うなぎの蒲焼き** 要予約 年中可

観光地として有名な三方五湖の二つ、久々子湖でとれる天然うなぎは、養殖されたものとはひと味もふた味も違います。脂がたっぷりのついているが、しつこくありません。三方五湖周辺にはこのうなぎを扱う料理店や民宿・旅館が多くあり、それぞれに秘伝や自慢のタレがあります。美しい美浜の風景を眺めながら極上のうなぎを満喫してください。

【目安料金】800円〜  
(コースの中の一品料理の料金です)



美浜特産の海藻「えご」の和え物。

ヘルシーで素朴な味をぜひご賞味あれ。

**C えごの白和え** 要予約 年中可

えごは特定の場所で数年に一度しか多くとることができない貴重な海藻です。「えごの白和え」は、木綿豆腐とゴマをよく磨り潰し、えごを加えて味噌と砂糖で味付けした料理。白和え以外に、刺身にして生姜醤油油につけても美味しく召し上がれます。

【目安料金】200円〜  
(コースの中の一品料理の料金です)



水にさらしたエゴ(写真上)と乾燥させたエゴ(写真下)



たっなら美浜!  
一口食べればわかります!!

**D たこ飯** 要予約 年中可

美浜のマダコのおいしさを存分に発揮できる料理が「たこ飯」。もともとは、漁師たちが船の上で新鮮なたこをぶつ切りにして、ご飯に炊き込んだもの。たこ米を一緒に炊き込むことで、ご飯がほんのり桜色に染まります。たこの絶妙なふりふり感と、昔ながらの味わいを、お楽しみください。

【目安料金】300円〜  
(コースの中の一品料理の料金です)

手軽に夏の味覚が楽しめるお食事処もございます。

詳細は28ページのインフォメーションでお確かめください。料金は目安料金です。

甘鯛づくし(4,200円〜)	味一休	藤八	きらく
うなぎの蒲焼き(840円〜)	味一休	松坂屋	嵯峨
えごの白和え(300円〜)	嵯峨	オーロラ	
たこ飯(600円〜)	嵯峨	オーロラ	

味一休	TEL0770-32-0152	藤八	TEL0770-32-2255
嵯峨	TEL0770-45-1133	オーロラ	TEL0770-32-1094
きらく	TEL0770-32-2908	松坂屋	TEL0770-32-0069

夏の味覚おすすめ宿泊スポット

詳細は25ページからの宿泊インフォメーションでお確かめください。

日向エリア P27	早瀬エリア P26	松原エリア P26	久々子エリア P26
入舟 26 A C D	民宿きたむら 20 B C D	自然の民宿まつぼっくり 12 B D	いそや 16 A B
金森旅館 35 A C D	旅館ふじま屋 22 D		海のホテルひろせ 17 A B C D
志賀屋 30 A	まきさん旅館 19 B D		浪路 14 B D
漁師の宿はっとり 34 A D	丹生エリア P25		菅浜エリア P25・26
民宿日の出屋 29 A C D	新谷旅館 6 C	漁師の宿かつみ屋 3 C D	たなべ旅館 10 D
またべる旅館 27 A C D	道保旅館 5 C		さくべ旅館 11 D
みやぎ旅館 24 A D			