



美浜のうまいもん



期間限定
4月～8月上旬

要予約
「あなご」が料理人の匠の技で百変化。あなご料理

美浜の漁港で獲れた旬のあなご。味もさることながら、口にするのがもったいないくらい仕上りの形も美しく、料理人のあなごに対するこだわりが、充分に感じられます。あなごを「匹まご」と使う、豪華なお寿司は、身が柔らかく美浜自慢の逸品です。
【目安料金】
5,000円～



期間限定
7月末～8月末

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。

甘鯛料理

要予約

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「甘鯛料理」。朝とれたての甘鯛のおいしさを、存分に楽しめます。美浜でとれる甘鯛は、京都で「若狭べい」と呼ばれている高級魚。漁村ならではの、贅沢な「甘鯛料理」を、ぜひ一度「賞味」ください。
【目安料金】
8,000円～



要予約
料理人の腕が冴える「若狭焼き」
うまご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、香ばしい鯛のふくらんだ身の上品な味わいが楽しめます。

うなぎの蒲焼き

要予約

一度食べたたらやみつきに。三方五湖のうなぎはひと味違います。観光地として有名な三方五湖のうなぎ、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、しつこくない。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。



年中可

【目安料金】
8000円～
(コースの中の一品料理の料金です)

自炊

大自然の素朴な甘味が幸せな気分にしてくれます。

要予約

さつまいもご飯
新庄(しんじょう)大谷原(おおたんぼら)の良質な赤土で育ったさつまいもは糖度が高く、焼いてもすると濃い黄色になります。このいもで作った「さつまいもご飯」も美浜秋のお薦めメニュー。塩分は控えめで、昔懐かしい素朴な味です。秋を満喫するにもってこいの名物料理。
【目安料金】
2000円～
(コースの中の一品料理の料金です)



期間限定
9月下旬～10月下旬

春

桜の花が咲く頃の真鯛は別名「桜鯛」とも呼ばれ、産卵期を前にしたその白い身は引き締まり、栄養たっぷりの食材。特製のタレに桜鯛を漬け込み、錦糸玉子などで盛りつけたものが「桜鯛の香味寿司」です。味香りだけでなく、目でも楽しめる春らしい一品になります。

【目安料金】
5000円～
(コースの中の一品料理の料金です)



要予約
春の華やかさをそのままお皿に盛りました。桜鯛の香味寿司

わかめサラダ

要予約

春のとれたてわかめは新芽で柔らかく、湯通しすると、鮮やかな緑色にかかります。そのわかめに、カイワレとニンジン混ぜ合わせたサラダ。美浜の女将さん特製のオリジナルドレッシングをかけての出会ったことのない美味に進化します。



【目安料金】
2000円～
(コースの中の一品料理の料金です)

四季折々の期間限定
美浜のうまいもん
ぜひ「賞味」を!!

秋



年中可

旬のいかとアツアツご飯がお互いの味を引き立てます。いかたつぷり丼
四季折々に旬のいかがとれる若狭湾。その中でひととき美味しいのが、秋にとれるアオリイカです。「飯にネギと青シソの千切りなどをのせ、その上に細造りにしたたつぷりのアオリイカを盛りつけ、特製のタレをいただきます。新鮮な甘味を、ご堪能ください。
【目安料金】
5000円～
(コースの中の一品料理の料金です)

冬

期間限定
11月～3月

冬の味覚の王者かにをふんだんに使い、贅沢の粋をつくした料理。

かに料理

要予約

日本海に冬の到来を告げるのが、11月初旬に解禁となるスワイカ二漁。福井県のスワイカ二は、越前カニのブランドと呼ばれ、最高級の食材です。冬の味覚の王者といわれるその味は格別!美浜町でも、旅館や民宿、料理店で「かに料理」がお楽しみいただけます。



特にお薦めは、ゆでがにです。ゆであがったかには、鮮やかな紅色になり、白い身がぎゅーっとつまんだ足は上品な甘さ。甲羅をはずすと、かにみそがたっぷり入っています。ゆでがにに勝るとも劣らないのが、かにの刺身。かにの足を氷水に浸すと、パツと花がさいたように美しく変化し、その食感ほ口中で溶けるまろやかです。そのほか、焼きがに、かにの天ぷら、かに鍋、かに雑炊などが加わります。食べ方が豊富で、どれも絶品。
【目安料金】
8,000円～

ふぐ料理

要予約

冬の味覚としてひととき異彩を放つふぐ。そのおいしさを食べ尽くす。



冬の荒々しい日本海の波にもまれて、身がギュッと引き締まった新鮮なトラフグを、たっぷり使った「ふぐ料理」。味覚だけでなく、視覚でも楽しませてくれます。
「ふぐ料理の定番」といえる「刺身」。お皿の模様が見えるほど薄くひかれたつさは、職人の技による芸術品です。また、てっちり(ふぐ鰓)は、ふぐから出るタンパク質が、他の鰓料理とはひと味もふた味も違いをつけてくれます。焼き(ふぐ)の唐揚げ、ふぐ皮の湯引きなどの仕上げに、あっさりとした上品な味わいの雑炊を、存分に「堪能」ください。
【目安料金】
8,000円～

ぶり料理

要予約

脂がたっぷりのって、身も引き締まった美浜育ちのぶりのおいしさを表現しつくした至高の味
12月から2月、美浜町の日向港では寒からりの大敷網漁が行われ、漁師達が賑わいをみせます。寒ぶりは脂がよくのって、刺身はもちろんです。ぶりしゃぶ、ぶりの照焼きなど、バラエティー豊か。うす造りに白ネギを巻いて、サッと湯に通していただく「ぶりしゃぶ」は、極上の一品。アラで旬の大根を煮込んだぶり大根も格別の味です。そのほか、ぶりの塩焼き、ぶり皮の湯引きなど、ぶりの漬付け寿司などが加わる「ぶり料理」は、ふぐかにとともに人気があります。冬の寒い時期にこそ、希少価値の高い美浜自慢のぶりを、ぜひどうぞ!



期間限定
12月～2月

◎料金については、時価となりますので、各旅館・民宿・お食事処とご相談ください。