

昼・夜営業の食べ処

買い処

夜営業の食べ処

- ◎食材の入荷については事前に各店舗へお問い合わせください。
- ◎写真はイメージです。

5
魚料理
魚流
西舞鶴店

舞鶴市字引土263-18

☎(0773)
77-5534

休 木曜日

🕒 11:00~14:00

🕒 17:00~22:00 (L021:00)

🍷 不要 📺 7台



🍽️ おどり(1人前)/1,800円

🍽️ 海鮮丼(並)/2,000円

🍽️ 魚源おすめコース/
5,500円

舞鶴漁港直送の新鮮な
魚をおどり、海鮮丼など
を食していたいだいて居
ます。鮮魚店丸富士食
品の直営店です。

10 居酒屋 舞鶴港 漁師小屋

舞鶴市本56
☎090-
9285-5422

休 月曜日・火曜日
(祝日は営業)

🕒 11:00~14:00
(ランチは土日祝・大型連休のみ)

🕒 17:00~22:00

🍷 不要 🍷 10台

(平均的なご予算)
夜 1,500円
昼 4,000円

舞鶴漁港の獲りで直接買い付けた新鮮魚介を目当てに、舟外からも人が集う店。食べログでは漁師小屋の公式情報が増え、ぜひご覧ください。

15 鮮魚店 丸富士食品

舞鶴市字引土263
 ☎(0773)
75-0057

休 不定休
 (電話でお問合せ下さい)

🕒 8:00~17:00
📅 事前予約注文して下さい
📍 3台

昭和初期創業の老舗の魚屋さん。
 新鮮さ安心抜群!!
 魚のことなら丸富士へ!!

20 旅館 銀水閣

舞鶴市字引上199
☎(0773)
75-0015

休 無休

🕒 18:00～21:00
🍷 必要
🍽️ 15台

1泊2食(夕食・朝食付)/10,500円～
お食事(夕食)/4,000円～

気軽にご利用頂ける旅館です。新鮮なお魚を使った料理を提供しています。西舞鶴駅より徒歩5分です。



2 割烹 あかつき

舞鶴市宇伊津249

☎(0773)
60-6262

休 月曜日



🕒 11:00~14:00
🕒 17:00~22:00

📞 不要 📞 7台



(定食・昼)

あかつき御膳 / 1,980円
お昼定食 / 1,650円

(一品料理)

盛合3種造り / 1,320円

舞鶴漁港直送の季節の新鮮な魚を仕入れております。日々の仕入れにより種類は変わります。仕入れた魚の味を引き出す料理をおしします。

12 舞鶴湾かき小屋 **美味星**

舞鶴市字下安久
☎080-
6166-1158

休 不定休
(8名以上の団体様限定で営業)

📅【冬季営業12月2日~3月】土・日・祝
(※団体様限定で平日も営業します。)
※お料理・お飲み物はすべてご用意！

📅【完全予約制】10台

各回7~9名の方予約 ①11:00- ②12:30- ③14:00-
④15:30- (日曜のみ) ⑤17:00- (土曜のみ) ⑥18:30- (土曜のみ)

煮し加(かき)10個/3,000円、ミックス(かき+ささし)/3,000円
かき7加(かき)5個/1,200円、かき7加+ミックス2コ/1,200円
※お刺身漁師が選った天然マガキ使用。

22

天 さかなと地鶏

舞鶴市字京田183
 ☎(0773)
77-0848
 休 不定休



17:30~23:00
 昼は予約の方のみ
 要 P12台



2名様より、お好みコース承ります。
 3,000~5,000円(前日に要予約)
 天然地魚・地鶏と天然醸造調味料にこだわりの
 紀州備前炭を使用した炭焼料理あります。

8 料理旅館 霞月

舞鶴市字京口42
☎(0773)
75-2125

休 不定休



🕒 12:00~14:30
18:00~21:30

🍷 必要 🍽️ 15台

1泊2食付会席料理/15,950円~
会席料理/6,050円~

舞鶴漁港直送の新鮮な魚を使用した
お料理を個室で提供します。



18 舞鶴かまぼこ 嶋七

舞鶴市北田辺118-21
☎(0773)
76-3204

休 土曜日

🕒 9:30~17:00
🚗 不要 🚗 2台

御蒲鉢(達・焼)/530円(税込)
ひら天(4枚入)/280円(税込)

シコシコとした歯応えと魚の旨味豊かな
舞鶴かまぼこ・天ぷらの出来たてを直送します。

お客様の満足度を大切に

～舞鶴のさかな提供店～

昼・夜営業の食へ処

買い処

夜営業の食へ処

舞鶴のさかな提供店とは、「舞鶴のさかな」を使用した料理や商品を積極的に提供し、魅力を発信する飲食店や小売店のことです。舞鶴のさかな提供店では、お客様の満足度を高めるために、

- ✓ 舞鶴のさかなを提供する
- ✓ 提供する舞鶴のさかなについて、わかりやすく表示されている
- ✓ 提供するさかなについて店員が説明できる

など、飲食店で9項目、小売店で7項目の登録基準を満たしたお店です。



『舞鶴のさかな』とは？

京都府で水揚げされる魚介類の約8割が集まる、舞鶴地方卸売市場(京都府漁協舞鶴市場)で取り扱われた生鮮魚介類。舞鶴市内で魚介類を主な原料として製造された水産加工品。





39 とれとれ寿司

☎(0773) 75-9936

とれとれセンター内で「舞鶴のさかな」をお寿司でご賞味ください。
人気の「焼きサバ」は、店内で焼いたサバを使用しています。





40 魚たつ

☎ (0773) 75-9932

舞鶴漁港で水揚げされた新鮮な魚を、その場で調理します。

43 嶋田商店

☎ (0773) 75-9938

新鮮な魚を使用して製造している蒲鉾を販売しています。

25 割烹 松きち

舞鶴市浜150
☎(0773)
63-3595

休 不特定
(要電話確認)

11:30~14:00、17:30~21:00

会席料理 かにコース料理、
4名席以上の団体のみ必要

P 11台

定食・丼1,925円~
会席料理7,260円~
かにコース料理
3万円前後

技巧にこらす、舞鶴の新鮮な食材を素材を活かして調理するよう心がけています。ご飯もの、定食弁当、一品料理、会席料理、様々な形でご提供しております

28 いけす料理 車弥呼

舞鶴市字浜166
 ☎0120-64-4880

休 水曜日
 (変更の可能性あり)

11:00~15:00 (L014:00)
 17:00~22:00 (L021:30)

不要 ※満車の場合は市営駐車場
 (徒歩3分)無料券をお渡しします。

コース料理/3,300円~、一品料理/500円~

いけすに沢山の魚を泳がせ、お客様にご覧いただきます。
 新メニューの開発にも力を入れています。

31 長谷川巳之助商店

舞鶴市字浜318
☎(0773)
62-0156

休 火曜日
(祝日は除く)

🕒 9:00～19:00

🚗 不要 P4台

みそ漬(ぶり、まさわら、甘鯛、目鯛)、
一夜干(甘鯛、のどぐろ、かれい、かます)、
京さわらばじルオイル漬/1,180円～

創業1916年。新鮮な舞鶴産の魚を高鮮度真空パック
ご予算に合わせたお好みの組合せで全国発送も承ります。

34 五條旅館

箕輪市字浜34
 ☎(0773)
62-0879

休 年中無休

■ チェックイン 16:00～
 チェックアウト 10:00
 ♪ 必要 ♪ 7台

1泊2日(朝食付)/7,150円～

ご予約時にお食事のご希望を伺います。
 料理自慢のお宿です。

37 一品料理 あじ彩

舞鶴市字浜753
☎(0773)
63-2000

休 不定休

■ 17:00~22:30

予 不要

ナ し (ご利用金額に応じて
駐車券を提供)

宴会コース料理/3,000円~

日替わり旬の魚貝類メニュー。
お一人様でもお気軽にお越しください。

29 レストラン 海望亭
舞鶴市市浜34-3
☎(0773)
64-0890
休 水曜日

35 一品料理 会席 紫

舞鶴市字浜819
☎(0773)
63-3012
休 日曜日
祭日の月曜日



■ 17:00~22:30 (L022:00) 

🍷 不要
🍷 7台

お造り盛合せ/1,500円〜

半世紀近くにわたり、舞鶴の海の幸・山の幸を提供し続けています。漁港直送の新鮮なさかなを毎日仕入れています。

38 居酒屋 鶴の家

舞鶴市余部下861
 ☎(0773)
62-1062

休 月曜日

🕒 17:00~23:00 (LO 22:30)

🍷 不要

本日のお送り/800円~
 並寿司/1,400円~

地食をメインに仕入れ鮮度と季節感に
 気を配っています。

こっぴがには常時提供しています。