

舞鶴のさかな
提供店一覧

◎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 魚源 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 P 7台

お造り(一人前)/2,000円(税込) 舞鶴漁港直送の新鮮な魚でお造り、海鮮丼などを食していただいています。鮮魚店丸富士食品の直営店です。

6 居食屋 凡愚 (はんぐ)
舞鶴市字北田辺170-7
☎(0773) 77-1490
休 元日

11:00~22:00(L021:30)
☎ 不要 P 21台

お造り(一人前)/1,700円~ 地魚海鮮丼/1,890円~
舞鶴の新鮮なお魚は、ぜひお造りでご堪能ください。

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 (ランチは土日祝のみ)
17:00~22:00
☎ 不要 P 10台

舞鶴漁港の壁で直接買い付けた新鮮魚介を目当てに、府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掲載されています。

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
P 3台

昭和初期創業の老舗の魚屋さん。新鮮な安さ抜群!! 魚のことなら丸富士へ!!

16 鮮魚店 舞鶴かね利
舞鶴市字京田555-1
☎0120-75-0586
休 元日 1月4日

8:30~18:00
☎ 不要 P 20台

毎日舞鶴市場で仕入れを行っています。鮮度の良い魚や自家製の一夜干しを販売しており、手土産にお勧めの舞鶴かまぼこ等も取り揃えています。

20 旅館 銀水閣
舞鶴市字引土199
☎(0773) 75-0015
休 無休

18:00~21:00
☎ 必要 P 15台

1泊2食(夕食・朝食付)/10,800円~
お食事(夕食)/4,500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15分です。

21 居酒屋 こうちゃん
舞鶴市引土263-3
☎(0773) 75-5757
休 水曜日

17:00~23:00
☎ 不要 P 15台

こうちゃん秋冬一番の人気商品は一夜干し(アオリイカ等)です。テイクアウトは事前予約で営業時間前も対応可能です。

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
☎ 必要 P 12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。紀州備長炭を使用した炭焼料理あります。

1 日本料理 加寿美
舞鶴市円満寺139
☎(0773) 75-0428
休 火曜日

11:30~14:00
17:30~21:00
☎ 必要 P 8台

昭和23年創業。旬の味にこだわり、舞鶴のさかなをメインに会席料理、一品料理を提供します。

2 割烹 あかつき
舞鶴市宇伊佐津249
☎(0773) 60-6262
休 月曜日

11:00~14:00
17:00~22:00
☎ 不要 P 7台

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出しします。

7 新鮮処 魚里
舞鶴市福来158-2
☎(0773) 76-5745
休 水曜日

11:00~14:30(L014:00)
(月・火・木・金・土・日・祝営業)
☎ 必要 P 15台

1泊2食付会席料理/16,500円~
会席料理/6,050円~
舞鶴漁港直送の新鮮な魚を使用し、お料理を個室で提供します。

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 P 15台

1泊2食付会席料理/16,500円~
会席料理/6,050円~
舞鶴漁港直送の新鮮な魚を使用し、お料理を個室で提供します。

12 舞鶴湾かき小屋 美味星
舞鶴市字下久
☎080-6166-1158
休 不定休 (8名以上の団体様限定で営業)

【冬季営業12/7(土)~3/30(日)】
土・日・祝 (※団体様限定で平日も営業します。予約・人数等お問い合わせください)
☎ 必要 P 10台

各回70分の人割制 ①11:00~②12:30~③14:00~④15:30~(日曜のみ) ⑤17:00~(土曜のみ) ⑥18:30~(土曜のみ)
夏しガキ(10個)/3,000円、ミックス(かき・さざり)/3,000円
かきフライ(15個前後)/1,200円、かきクリームコロッケ/1,200円
素揚げ漁師が獲った天然マダガキ使用。

13 さかなや 水嶋鮮魚店
舞鶴市引土104
☎0120-34-3001
休 火曜日

9:00~18:00 (時期により変更あり)
☎ 不要 P 4台

鮮度の良いお魚を毎日仕入れております。お店に並んだお魚は舞鶴のさかな!! フェイスブックでも情報配信中。全国発送しております。

14 鮮魚店 大六丸
舞鶴市下福井2-17
☎(0773) 76-8939
休 火曜日 (祝日は除く)

10:00~18:00
☎ 不要 P 20台

市場で買入として舞鶴漁港直送の新鮮な魚介類を毎日提供しています。併設の食堂は、毎日仕入れるネタによる海鮮丼が特にオススメです。

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 P 2台

御蒲津(鯔・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。

23 寿司 一天張屋敷
舞鶴市引土322
☎(0773) 75-1656
休 月曜日 第2火曜日

16:00~23:30
☎ コース料理要予約 P 5台

コース料理/5,000円~
にぎり/2,600円
楽しく、美味しく。

24 割烹 京舞鶴 池屋
舞鶴市引土298-3
☎(0773) 75-2315
休 日曜日

17:30~22:00(L021:30)
☎ 必要 P 5台

地元の旬魚旬菜を提供しています。コース料理、アラカルト、毎日仕入れによりメニューが変わります。

3 おいしい処 まいづる茶屋
舞鶴市十倉60-1
☎(0773) 76-1886
休 火曜日

11:00~21:00
☎ 不要 P 20台

一品料理/400円~、定食/850円~
地魚海鮮丼/1,450円~
舞鶴の玄関にある森の中のお食事処。新鮮なお魚と稲庭うどん他、静かな森の中でお食事を!!

4 ありがとうはんり食堂
舞鶴市公文文228
☎(0773) 75-1900
休 水曜日

11:00~21:00(L020:30)
☎ 不要 P 24台

舞鶴さかなツケ丼/950円
舞鶴漁港の新鮮な魚を仕入れてます。

9 舞鶴グランドホテル
舞鶴市円満寺124
☎(0773) 76-7777
休 無休

(1F)11:00~14:30
17:00~20:00(L0)
(9F)17:00~20:00(L0)
☎ (9F)要予約 P 70台

ゆっくりくつろげる店内で、日替わりランチ、お造り御膳、グランド特製洋食弁当をお楽しみいただけます。

11 博多寿司
舞鶴市字本23-1
☎(0773) 76-3530
休 木曜日

11:00~22:00(L021:30)
☎ 不要 P 21台

お造り(一人前)/1,700円~
地魚海鮮丼/1,890円~
舞鶴の新鮮なお魚は、ぜひお造りでご堪能ください。

17 サカナテラス
舞鶴市字上久安140-3
☎(0773) 68-9771
休 火曜日・水曜日 (祝日は営業)

10:00~19:00 (調理受付終了18:00)
☎ 不要 P 20台

オシャレな新スタイル魚屋さん。TVや雑誌で今大注目。テイクアウトもイートインもOK! Instagram、YouTubeも必見!

19 ふじつ温泉
舞鶴市字上福井1611
☎(0773) 75-5531
休 月曜日

17:00~21:00(L020:00)
☎ 必要 P 50台

カニコース(冬季)は要予約
会席料理/5,500円(税込)~
大型いけすを完備しています。

25 魚料理 魚源 東舞鶴店
舞鶴市字浜150
☎(0773) 63-3595
休 不定休 (要電話確認)

11:30~14:00、17:30~21:00
☎ 必要 P 3台

平日昼限定メニュー/500円
一品/600円~
会席/5,500円~
旬の魚介類を毎日仕入れてます。

26 割烹 松さち
舞鶴市字浜150
☎(0773) 63-3595
休 不定休 (要電話確認)

11:30~14:00、17:30~21:00
☎ 必要 P 3台

平日昼限定メニュー/500円
一品/600円~
会席/5,500円~
旬の魚介類を毎日仕入れてます。

27 魚料理 魚源 東舞鶴店
舞鶴市字浜47-11
☎(0773) 63-0700
休 木曜日

11:00~14:00
17:00~22:00(L021:00)
☎ 不要 P 16台

お造り(一人前)/2,000円(税込) 舞鶴漁港で水揚げされる新鮮な魚介類を、仲買人であるオーナーが選定して仕入れしています。四季折々の旬の食材を真心込めて提供します。

28 五條狭さ木
舞鶴市字浜34
☎(0773) 62-0879
休 不定休

〈月~金〉18:00~22:00
〈土・日〉10:00~14:00
19:00~22:00
☎ 必要 P 7台

器にも季節感、伝統工芸、現代作家を揃え、お楽しみ頂けます。椅子席の席の字カウンターは、飛沫防止、談笑に、とても効果的です。

29 いけす料理 卓弥呼
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 P 9台

※満席の場合は市営駐車場(徒歩3分)無料券お渡しします。
コース料理/4,500円~、一品料理/800円~
いけすに季節の魚を泳がせ、お客様のご要望に応じて調理いたします。

30 レストラン 海望亭
舞鶴市字浜34-3
☎(0773) 64-0890
休 水曜日

11:00~14:30(L014:00)
17:00~
☎ 不要 P 40台

お刺身御膳(午前)/1,400円
その他季節の会席料理/4,000円~
職人の確かな腕で創作される旬の鮮魚を活かした料理の数々。

31 京都舞鶴かき小屋 鶴昇丸
舞鶴市宇佐波賀300
☎(0773) 68-2303
休 木曜日 (祝日は除く)

【冬季営業12月~4月】
2部入替制(90分)
①11:00~12:30
②13:00~14:30
☎ 完全予約制 P 15台

舞鶴湾で育てたマガキを予約を受けた分だけ水揚げし、新鮮な状態で提供します。

32 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 P 4台

みそ漬(ぶり、京さわり、甘鯛、目鯛)、一夜干(甘鯛、のどろ、ささかえい、あじ)、かます、はたはた、真かれい、えてかれい、沖きり)、京さわり(バツイル、漢、さざり、蒲鉾、へこ、わかめ)創業1916年、新鮮な舞鶴産の魚を高鮮度真空パック。ご予約に応じお好みの詰合せで全国発送も承ります。

33 ベルマート いだ 旬工房食品館
舞鶴市安岡1003
☎(0773) 62-9323
休 1月1日 1月4~6日

10:00~21:00
☎ 不要 P 150台

舞鶴漁港直送の新鮮な魚を12:00頃より販売しています。鮮度と安さで勝負!

34 ベルマート いだ 旬工房食品館 五条店
舞鶴市字浜777
☎(0773) 62-5111
休 無休

8:30~20:00
☎ 不要 P 10台

舞鶴漁港直送の新鮮な魚を13時頃より販売しています。売り場は小さいですが、色々な魚を並べます!

35 サカナテラス 赤れんがパーク店
舞鶴市字北吸1039-2
☎(0773) 77-8883
休 火曜日・水曜日

10:00~18:00 (調理受付終了17:00)
☎ 不要 P 10台

舞鶴赤れんがパーク駐車場
鮮魚、海鮮丼、お惣菜、冷凍水産物等が充実。お土産やテイクアウトにもオススメです。

36 五條旅館
舞鶴市字浜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 P 7台

1泊(夕・朝食付)/8,000円~
ご予約時に食事のご希望を伺います。料理自慢の宿です。

37 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(L021:30)
☎ 不要 P 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ます。

38 京都舞鶴ARIYOSHI
舞鶴市桃山町4-2
☎(0773) 77-5205
休 不定休

18:00~22:00
☎ 完全予約制 P 10台

舞鶴のさかなを日々仕入れ、お魚の命をいたく感謝を忘れず、それぞれの魚にとって最善の手当てを施し、一斉スタートおまかせコースのお店です。

39 一品料理 あじ彩
舞鶴市字浜753
☎(0773) 63-2000
休 不定休

17:00~22:30
☎ 不要 P なし (ご利用金額に応じて駐車券を提供)

宴會コース料理/3,000円~
日替わり旬の魚介類メニュー。お一人様でもお気軽にお越しください。

40 居酒屋 鶴の家
舞鶴市余部681
☎(0773) 62-1062
休 月曜日

17:00~23:00(L022:30)
☎ 不要 P 10台

本日のお造り/800円~
寿司盛合せ/1,550円~
地魚をメインに仕入れ鮮度と季節感に気を配っています。こっぺがには常時提供しています。

41 居酒屋 さんばち 東舞鶴店
舞鶴市字浜215-1
☎(0773) 62-4981
休 無休

17:30~24:00(L023:30)
☎ 一部必要 P 10台

ドリンク、一品料理/418円(税込)~
舞鶴漁港の新鮮な旬の魚を仕入れてます。日々の仕入れによってメニューが変わります。

42 とれとれ寿司
舞鶴市字浜753-9936
☎(0773)75-9936
休 水曜日(他に特別休業日あり)
☎ 不要 P 200台、バス20台

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

43 魚たつ
舞鶴市水揚げされた新鮮な魚を、その場で調理します。
☎(0773)75-9932

12:00~14:00(L013:30)
17:00~22:30(L021:30)
☎ 不要 P 3台

平日昼限定メニュー/500円
一品/600円~
会席/5,500円~
旬の魚介類を毎日仕入れてます。

44 岡田鮮魚店
舞鶴市引土322
☎(0773) 75-1656
休 月曜日 第2火曜日

16:00~23:30
☎ コース料理要予約 P 5台

コース料理/5,000円~
にぎり/2,600円
楽しく、美味しく。

45 吉本水産
舞鶴市引土298-3
☎(0773) 75-2315
休 日曜日

17:30~22:00(L021:30)
☎ 必要 P 5台

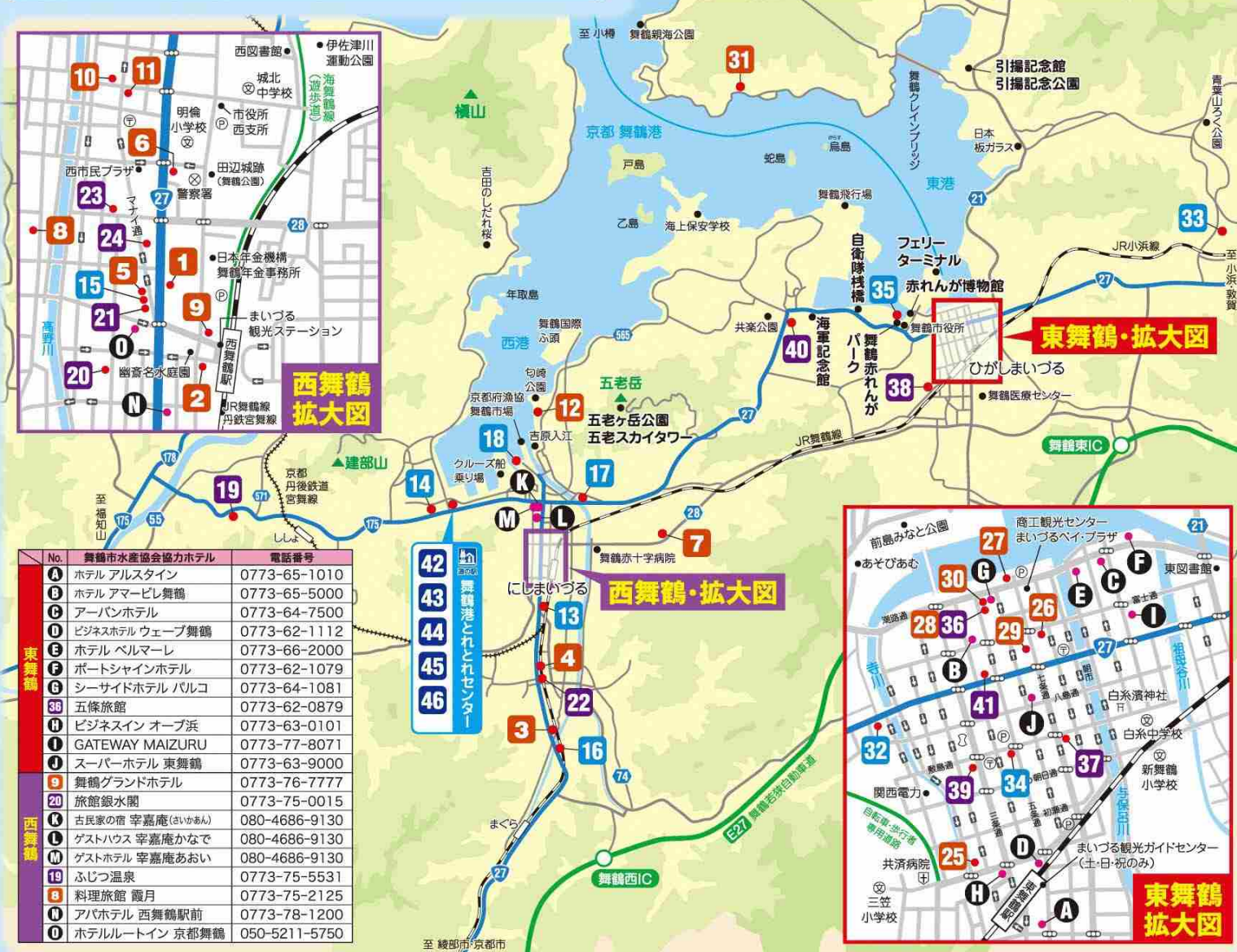
地元の旬魚旬菜を提供しています。コース料理、アラカルト、毎日仕入れによりメニューが変わります。

46 嶋田商店
舞鶴市引土322
☎(0773) 75-1656
休 月曜日 第2火曜日

16:00~23:30
☎ コース料理要予約 P 5台

コース料理/5,000円~
にぎり/2,600円
楽しく、美味しく。

お客様の満足度を大切に ~舞鶴のさかな提供店~
舞鶴のさかな提供店とは、「舞鶴のさかな」を使用した料理や産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、わかりやすく表示してくれる
✓提供するさかなについて店員が説明できる
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(京都府漁港舞鶴市場)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。
登録基準を満たしたお店です。
昼・夜営業の食べ処 買い処 夜営業の食べ処



とれとれセンター 海鮮市場
舞鶴市引土322
☎(0773) 75-1656
休 月曜日 第2火曜日

16:00~23:30
☎ コース料理要予約 P 5台

コース料理/5,000円~
にぎり/2,600円
楽しく、美味しく。

44 岡田鮮魚店
舞鶴市引土322
☎(0773) 75-1656
休 月曜日 第2火曜日

16:00~23:30
☎ コース料理要予約 P 5台

コース料理/5,000円~
にぎり/2,600円
楽しく、美味しく。

42 とれとれ寿司
舞鶴市字浜753-9936
☎(0773)75-9936
休 水曜日(他に特別休業日あり)
☎ 不要 P 200台、バス20台

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

43 魚たつ
舞鶴市水揚げされた新鮮な魚を、その場で調理します。
☎(0773)75-9932

12:00~14:00(L013:30)
17:00~22:30(L021:30)
☎ 不要 P 3台

平日昼限定メニュー/500円
一品/600円~
会席/5,500円~
旬の魚介類を毎日仕入れてます。

44 岡田鮮魚店
舞鶴市引土322
☎(0773) 75-1656
休 月曜日 第2火曜日

16:00~23:30
☎ コース料理要予約 P 5台

コース料理/5,000円~
にぎり/2,600円
楽しく、美味しく。

45 吉本水産
舞鶴市引土298-3
☎(0773) 75-2315
休 日曜日

17:30~22:00(L021:30)
☎ 必要 P 5台

地元の旬魚旬菜を提供しています。コース料理、アラカルト、毎日仕入れによりメニューが変わります。

46 嶋田商店
舞鶴市引土322
☎(0773) 75-1656
休 月曜日 第2火曜日

16:00~23:30
☎ コース料理要予約 P 5台

コース料理/5,000円~
にぎり/2,600円
楽しく、美味しく。