舞鶴のさかな提供店一覧

丹後の海 育成岩がき提供店

丹後とり貝提供店

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5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、舞鶴地方広域市場（京都府漁業協同組合）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。

1 日本料理 加寿美
舞鶴市円満寺139
☎(0773) 75-0428
休 火曜日
(そば処)11:30～14:00 (お振着)17:30～21:00
夜の魚料理・会席料理は要予約
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
舞鶴市字伊佐津24-5
☎(0773) 60-6262
休 月曜日
11:00～14:00 17:00～22:00
不要 7台
(定食・膳) あかつき御膳(1,980円 税込) 海鮮重箱(1,760円 税込) 盛合三種造里(1,870円 税込)
舞鶴漁港直送の季節の新鮮な魚をお入れております。日々の仕入れによる模様は変わります。仕入れた魚介類を中心に料理をお出しします。

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
11:00～15:00(L014:30) 17:00～21:00(L020:30)
定食/980円～
地魚海鮮丼/1,750円～
舞鶴のお魚にこだわる店の中のお魚料理。新鮮なお魚と福袋うどん等、静かな店内でのお食事を!!

4 ありがとう はんなり食堂
舞鶴市北吸228
☎(0773) 75-1900
休 年末年始
(平日) 11:00～14:00 17:00～22:00(L021:30) (土日祝) 11:00～22:00(L021:30)
不要 24台
舞鶴さかなづけ丼(並)/1,100円 舞鶴漁港の新鮮な魚を仕入れています。

5 魚料理 魚源 西舞鶴店
舞鶴市平柏263-18
☎(0773) 77-5534
休 水曜日
11:00～14:00 17:00～22:00(L021:00)
不要 7台
お造り一人前/2,000円(税込)
海鮮丼(並)/2,400円(税込)
魚盛おすすめコース/6,600円(税込)～
地元舞鶴漁港の新鮮な魚を使用した海鮮丼、お寿司、炭焼きをご堪能ください。

6 魚料理 魚源 みなと店
舞鶴市平松海29-34
☎(0773) 77-8282
休 水曜日
11:00～15:00 17:00～21:00(L020:00)
不要 24台
お造り定食/2,200円(税込)
海鮮丼(並)/2,400円(税込)
魚盛おすすめコース/6,600円(税込)～
地元舞鶴産の新鮮な魚貝を使用した海鮮丼、お寿司、炭焼きをご堪能ください。

7 居食屋 凡蔵(ぼんぞ)
舞鶴市字北吸170-7
☎(0773) 77-1490
休 元日
11:00～22:00(L021:30)
不要 21台
凡蔵お造り天ぷら御膳/2,080円～
地魚海鮮丼/2,180円～
舞鶴の新鮮なお魚を、ぜひお造りでご堪能ください。

8 新鮮処 魚里
舞鶴市福来158-2
☎(0773) 76-5745
休 水曜日 木曜日
11:00～14:00(L014:00) 17:00～21:00(L021:00)
不要 17台
ひっくり海鮮丼、生本鮪ごぼれ丼など
お魚屋さんのご経営ですので、舞鶴は魚の宝庫！毎朝のセリで仕入れる新鮮なお魚を皆様におすそ分け価格で奉仕します。お酒もいっぱい飲んでもらえるお魚もたくさんそろっております。「海の京都」認定郷土その海産物をお楽しみください。

9 料理旅館 霞月
舞鶴市京口42
☎(0773) 75-2125
休 不定休
12:00～14:30 18:00～21:30
必要 15台
1日2食付会席料理/16,500円～
会食料理/6,050円～
舞鶴漁港直送の新鮮な魚を使用したお料理を宿泊で提供します。

10 舞鶴グランドホテル
舞鶴市字円満寺124
☎(0773) 76-7777
休 無休
(1F)11:00～14:30 17:00～20:00(LO) (9F)17:00～20:00(LO)
要予約
70台
やっぱりくつろげる店内で、日替わりランチや、3種1皿膳、グランド特製洋食弁当もお楽しみいただけます。

11 居酒屋 舞鶴酒 漁師小屋
舞鶴市永56
☎090-9285-5422
休 火曜日(祝日は営業)
11:00～13:30 (ランチは土日祝のみ) 17:00～22:00(L021:30)
不要 10台
舞鶴漁港の朝けで買い付けた新鮮魚介と京王殿直伝の日本酒が堪能しん。食べログやInstagramからぜひご覧ください。

12 博多寿司
舞鶴市字本23-1
☎(0773) 76-3530
休 水曜日
(持ち帰り)10:00～19:30 (店　内)11:00～13:30 16:00～19:30
不要 3台
特上/2,052円～ 上/1,512円～ 並/918円～
広島焼で明朝会計。新鮮さの違い海苔です。

13 舞鶴酒かき小屋 美味屋
舞鶴市下安久
☎080-6166-1158
休 不定休 (祭る日と団体様貸切の場合は営業)
【夏季営業6/6～8月末】 土曜日/11:00～21:00 日曜・祝日/11:00～17:00 (※団体様貸切で平日も営業します。 詳細・人数等お問い合わせください)
10台
香市牛(焼・生 1個/800～1,300円 サザエ(つぼ)/700円 月曜日(1月1日)/1,300～1,800円

14 マリンキッチン なごみ
舞鶴市字余内72-3
☎(0773) 77-5586
休 水曜日(不定期)
11:00～15:00(L014:30)
不要 10台
特上海鮮丼/2,980円～
きしみ定食/1,800円～
京都府漁協舞鶴地方卸売市場でオーナーが競り落とした魚を海鮮丼、各料理としてご提供しています。

15 さかなや 水鳴鮮魚店
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 4台
鮮度の高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。

16 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 20台
市場仲買人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。保証の食品も、毎日仕入れる3kに及ぶ刺身定食が特に自慢です。

17 鮮魚店 丸富士食品
舞鶴市字引土293
☎(0773) 75-0057
休 不定休 (電話でお問合せ下さい)
8:00～17:00
事前にお問合せ下さい
3台
明治創業の老舗の魚屋さん。新鮮で安心価格!!魚のことなら丸富士へ!!

18 鮮魚店 舞鶴かね和
舞鶴市字吉田555-1
☎0120-75-0586
休 元日 1月4日
8:30～18:00
不要 20台
毎日舞鶴市場で仕入れを行っています。鮮度の良いお魚や京都第一の一夜干しを販売しており、干士産にお勧めの舞鶴名物にご寄与取り揃えております。

19 サカナテラス
舞鶴市字上安3,140-3
☎(0773) 68-9771
休 火曜日・水曜日(祝日は営業)
10:00～22:00 (調理受付終了21:00)
不要 21台
オシャレな新スタイル魚屋さん。TVや雑誌でも大注目。テイクアウトやイートインもOK! Instagram、YouTubeも必見!

20 京都・舞鶴かまぼこ 鳴七
舞鶴市北田辺118-21
☎(0773) 76-3204
休 土曜日
9:30～17:00
不要 2台
御膳詰(並・特)/600円(税込)
ひら天(4枚入)/300円(税込)
シコシコとした歯応え土産の旨味逸品や舞鶴がまぼこ・天ぷらの出来たてを直送します。

21 ふじつ温泉
舞鶴市字上福井163
☎(0773) 75-5531
休 月曜日
17:00～21:00(L020:00)
会席料理は要予約
50台
会席料理/6,200円(税込)～
大型いけすを完備しています。

22 旅館 銀水閣
舞鶴市字引土199
☎(0773) 75-0015
休 無休
18:00～21:00
必要
15台
1泊2食(夕食・朝食付)/11,200円～
お食事(夕)/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1台15分です。

23 天 さかなと地酒
舞鶴市字余田183
☎(0773) 77-0848
休 不定休
17:30～23:00
不要
12台
天然地魚・地酒と天然温泉掛け流しにこだわり、絶対満足を使用した大衆焼料理あります。

24 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
5台
コース料理/6,000円～
上にぎり/2,600円
楽しく、美味しく。

25 舞鶴親海公園 エムズデリ
舞鶴市千歳897-1
☎(0773) 68-1663
休 水曜日
11:00～15:00
舞鶴観海公園駐車場
舞鶴港の入口に面し、海を眺めながらお食事ができます。舞鶴市場から仕入れた新鮮な魚を使った定食や海鮮カレー1が味わえます。

26 割烹 嘉門
舞鶴市字浜1116-7
☎(0773) 64-7767
休 不定休
12:00～14:00(L013:30) 17:00～22:00(L021:00)
不要 3台
平日昼限定メニュー/500円～
一品/600円～
会席/5,500円～

27 割烹 松きち
舞鶴市字浜150
☎(0773) 63-3595
休 不定休 (要電話確認、長期休暇あり)
11:30～14:00、17:30～21:00
会席料理、4名様以上の団体のみ必要
11台
定食/¥1,925円～
お弁当/2,420円～
会食料理/7,260円～
ご使用になれます。

28 魚料理 魚源 東舞鶴店
舞鶴市字浜447-11
☎(0773) 63-0700
休 水曜日
11:00～14:00 17:00～22:00(L021:00)
不要 16台
舞鶴漁港で水揚されるお魚を魚介類を、仲買人であるオーナーが安心安全で仕入れています。四季折々の旬のお魚料理を皆様にお届けします。

29 いけす料理 串弥呼
舞鶴市字浜166
☎0120-64-4880
休 年中無休
11:00～15:00(L014:00) 17:00～22:00(L021:30)
不要 9台
(夜)
コース料理/4,500円～
一品料理/800円～

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) 17:00～20:30(L020:00)
不要 40台
お刺身御膳(平米)/1,800円
その他季節のお食事料理/4,000円～

31 京都舞鶴かき小屋 鶴昇丸
舞鶴市字浜300
☎(0773) 68-2303
休 水曜日
【夏季営業5月中旬～7月中旬】 2部入替制(9:00) ①11:00～ ②13:00～
完全予約制
15台
炭火焼かき1人前(7個)/2,200円
ぜひオプションでカキフライ(4個)/1,000円

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 4台

33 ベイマート 旬工房 食品館
舞鶴市字浜1003
☎(0773) 62-9323
休 1月1日 1月4～6日
10:00～20:00
不要
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。
旨い味はかならずリピート間違いなし!!

34 ベイマート 旬工房 食品館 五条店
舞鶴市字浜777
☎(0773) 62-5111
休 1月1日
9:00～20:00
不要
10台
舞鶴漁港直送の新鮮な魚を13:00頃より販売しています。

35 サカナテラス おれんぢバール店
舞鶴市字北吸1030-8
☎(0773) 77-8883
休 火曜日・水曜日
10:00～17:00 (調理受付終了16:00)
不要
舞鶴赤れんがパーク駐車場
人気店サカナテラスの姉妹店!!パーク内で食べられる商品や お土産も充実。

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
7台
1泊(夕・朝食付)/8,000円～
ペット連れ一律1匹3,000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 会席 紫
舞鶴市字浜819
☎(0773) 63-3012
休 日曜日 祝日の月曜日
18:00～22:00(L021:00)
不要
4台
お造り盛合せ/2,000円～
宇治新茶にこだわり、舞鶴の海の幸・山の幸を提供し続けています。漁業直送の新鮮なさかなを毎日仕入れています。

38 京都舞鶴ARIYOSHI
舞鶴市松山町4-2 ウイズビルA2F
☎(0773) 77-5205
休 不定休
18:00～22:00
完全予約制
10台
舞鶴のさかなを日々仕入れ、お魚の命をいただく感謝を忘れず、それぞれの皆にとって最善の手法で美しい一皿スタートお任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
17:00～21:30
要予約
なし
宴会コース料理/3,000円～
目替わり旬の魚見類メニュー。お一人様でもお気軽にお越しください。

40 居酒屋 さんぱち 東舞鶴店
舞鶴市字浜215-1
☎(0773) 62-4981
休 定休日なし
17:30～24:00(L023:30)
一部必要
ドリンク、一品料理/410円(税込)～
舞鶴漁港の新鮮な旬の魚を仕入れています。日々の仕入れによってメニューが変わります。

41 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(生お食言)でご賞味ください。人気の"漬けまぐろ"も!!は、店内で漬けいたサクを使用しています。

42 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 岡田鮮魚店
☎(0773)75-9933
美味しい魚ならお任せください。

44 吉本水産
☎(0773)75-9944
舞鶴漁港から車で5分!新鮮さにこだわる毎日仕入れています。その場で刺身で食べられます。

45 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。