

① 海鮮山かけサラダ丼 1,500円

若狭産のお米に合う洋風仕立て、山芋によく合うとろろ昆布を使用。海鮮・山かけ・サラダの3つがここの一皿でお楽しみいただけます。また、食材には敦賀港で獲れたカンパチや地域性の高い小鯛酢漬け、しめ鯖、とろろ昆布等を使用しております。

閤 敦賀きらめき温泉リラ・ポート
敦賀市高野91-9-3 ☎0770-24-1126
営)11:00~21:00 (休)第1・3火曜日



② 超海鮮丼 1,980円

人気の「定番海鮮丼」の豪華バージョンです。使われている酢飯は創業110年塩荘の「元祖 鯛鮓」で使われているものと同じものを使っており、お米は福井ブランド米をこだわりのオリジナルブレンドにしております。

閤 港ダイニングしおそう
敦賀市堂45-1-1 ☎0770-25-2081
営)11:30~14:00/17:30~23:00 (休)年末年始



③ お刺身丼 1,944円

敦賀港直送の新鮮な地魚を使用。醤油にもこだわり、自家製の丼醤油と土佐醤油の2種類を、お客様のお好みで使っていただけるよう提供しております。

閤 地魚料理 まるさん屋
敦賀市白銀町6-41 ☎0770-22-4528
営)11:00~23:30(月~土)/11:00~22:30(日、祝) (休)無休



④ 松前海鮮丼 1,800円

地物の魚と敦賀の昆布、福井県産米(コシヒカリ)を使用。敦賀伝統の手すきおぼろ昆布のおいしさを知ってください。

閤 食事処 建
敦賀市白銀町4-9 ☎0770-25-2276
営)11:00~14:00/17:00~22:00 (休)火曜日



⑤ 海鮮丼 1,620円

朝仕入れた天然地魚に丁寧な仕込みをしたネタ4~6種と自家製出汁巻き玉子を添えて上段に盛り込みました。下段には人肌で冷ました銀シャリに刻み海苔を散らし、イクラをあしらって、上下2段に器を重ねて女性にも食べやすい丼スタイルを構成。

閤 魚処 定吉
敦賀市蓮葉町17-25 漁協福祉会館2階 ☎0770-23-1871
営)8:00~16:00 (休)火曜日



⑥ 松原丼 1,580円

地物のタイ、ブリなどの切身に加えて、女性に好評のサーモンも多くのせてあります。価格もお値打ちにしました。

閤 鮮旬処 よって家
敦賀市若葉町1-1531 日本海さかな街内 ☎0770-20-0357
営)8:30~18:00 (休)不定休



⑦ 海通丼(かいつうどん) 1,850円

小鯛、へしこで若狭を味わえ、カニやタリイカで北陸を味わえるようにしています。

閤 海の幸 わが家
敦賀市若葉町1-1531 日本海さかな街内 ☎0770-47-5313
営)10:00~18:00 (休)不定休



⑧ 本日のお楽しみ丼 1,200円

敦賀港で水揚げされた魚介3~5種類を使用。生のままもあれば、玉子とじにしたり、煮たり炙ったりしたネタもご用意。福井県産コシヒカリのご飯の上に、その新鮮なネタが並びます。日替わりなので、何の日もかはその日のお楽しみ!平日のみのご提供となります。

閤 海鮮DINING 丼
敦賀市若葉町1-1531 日本海さかな街内 ☎0770-22-3590
営)11:00~18:00 (休)不定休



⑨ 若狭路どんぶり 1,980円

寿司職人が作る、季節の地魚・野菜、敦賀くぐが味わえる丼です。寿司飯には福井県産米を使用。


閤 花城 与三郎寿司
敦賀市松島130 ☎0770-25-8676
営)11:30~14:00/17:00~22:00 (休)不定休



⑩ 若狭の海鮮のつけごはん長兵衛 1,980円

減農薬にこだわった自家製コシヒカリを使用した酢飯の上に、美しい若狭の海からあがる海幸をこれでもかと盛り込んだ海鮮丼のセットです。目の前の海のイクスに泳がせてある魚を直前までつけてます。日替わりの小鉢2種類と海運サラダにその日の「一番旨いもん」をイン。真鯛のあら汁は、素材の良さが際立ちます。

閤 海辺の宿 長兵衛
敦賀市名子43-3 ☎0770-23-7818
営)11:00~ネタ無くなり次第終了 (休)月曜日、年末年始、他



⑪ 海鮮てんはま丼 1,620円

地物を中心に3種の魚切身とエビ2尾、カニ身と煮穴子(地物)を盛り、米は自家製100%コシヒカリ。

閤 鮎割烹 昆多村
小浜市福谷9-5-1 ☎0770-53-1890
営)11:30~14:00/17:00~22:00 (休)月・火曜日



⑫ 海鮮丼 1,400円

獲れたてのカンパチ、甘えびなど旬の魚と地元のコシヒカリを使用。海鮮丼に使う醤油も地元で人気の甘みのあるものを厳選しました。

閤 若狭マリンプラザ
小浜市岡津44 ☎0770-53-2100
営)10:00~19:30 (休)無休



⑬ 浜の宝丼 1,944円

御食国若狭おぼろ自慢の海の幸を中心に、板長おすすめの素材を盛り込んだ逸品です。

閤 ホテルアーバンポート
小浜市小浜白鳥72-1 ☎0770-53-2001
営)11:30~14:00 (休)無休



⑭ 海のフォアグラ丼 1,944円

肝の中では一番人気のカワハギ!新鮮な地元のカワハギを丸ごと1匹使用。炙りにした身の上に煮付けた肝を贅沢に置き、レンコダイやその日の水揚げ魚を添えて、ポン酢ジュレを上からのせます。谷田部ネギとカワハギのアラ汁付き。

閤 いけす割烹 雅
小浜市小浜香取107 ☎0770-53-1678
営)11:30~22:00 (休)火曜日



若狭路 海鮮どんぶり の定義とは?

- 地の鮮魚を必ず1種類以上使用していること。
- 福井県産米を使用していること。
- 嶺南地域の特色あるオリジナル海鮮丼であること。

若狭路 海鮮どんぶり

参加店舗

● 敦賀市
● 美浜町
● 若狭町
● 小浜市
● おおい町
● 高浜町

のマークが付いたメニューは「海鮮てんはま丼」と共通メニューです



⑮ 若狭小浜三色炙り丼 1,700円

「海鮮丼は生で召し上がるもの」。でも、新鮮なお魚は少し炙って食べていただく香ばしさが増して一層美味です。温泉卵と針しょうがを添えて、板長おすすめ特製葱胡麻味噌だれか醤油を、お好みでかけて召し上がってください。

閤 サンホテルやまね
小浜市小浜白鳥55-1 ☎0770-52-1450 要予約:1名から
営)11:00~19:30 (休)年末年始



⑯ 海鮮てんはま丼 1,300円

若狭小浜港で水揚げされた新鮮な魚と、若狭の名物鱈のへしこを、小浜産コシヒカリの上にてんご盛りにした丼です。

閤 お食事処 はまがわ
小浜市駅前町7-3 ☎0770-52-0074
営)11:00~15:00/17:30~20:30 (休)水曜日



⑰ てんはま丼 1,500円

若狭湾で揚がる地魚が入った丼です。白いご飯の上にぶつ切りのお刺身、イカ、イクラ、甘えびなどをのせました。セットで付くアラ汁はおかわり自由です。

閤 お食事処 かねまつ
小浜市大手町8-1 大手ビル2階 ☎0770-53-2559
営)11:30~14:00/17:00~20:30 (休)無休



⑱ 海鮮ちらし 1,500円

旬の魚を使ったちらしとお吸い物。新鮮な若狭の旬の魚が楽しめます。

閤 寿司処 福芳
小浜市大手町8-5 ☎0770-53-2944
営)11:30~14:00/17:00~21:00 (休)月曜日、年末年始



⑲ 海鮮丼 1,500円

新鮮な若狭の魚とへしこが楽しめます。漬物、お吸い物付き。

閤 若杉末広亭
小浜市大手町8-5 ☎0770-53-0202
営)11:00~14:00/17:00~20:00 (休)不定休、年末年始



⑳ 海鮮丼 1,300円

若狭湾で獲れる新鮮な旬の地魚を使った、当店自慢の海鮮丼です。

閤 食遊ステーション 響
小浜市川崎1丁目3-6 ☎0770-64-5520
営)11:30~14:00/17:00~22:00 (休)月曜日



㉑ てんはま季節丼 1,620円

新鮮な若狭はぎ(カワハギ)の丼を肝ばん酢で、朝どれの若狭はぎはフジにも劣らない食感と味です。

閤 若狭フィッシャーマンズ・ワーフ 海幸苑
小浜市川崎1丁目3-2 ☎0770-52-3113
営)11:00~15:00 (休)年末年始



㉒ 海鮮ちらし 1,950円

米は福井県産コシヒカリ、錦糸卵は地鶏卵を使い、地魚とトロが主役の海鮮ちらしです。

閤 すし処 鮫富
小浜市小浜広峰83-1 ☎0770-53-0337
営)12:00~14:00/17:00~21:00 (休)月曜日



㉓ 若狭ちらし海鮮丼 1,500円

若狭地方のおもてなし料理にちらし寿司が振る舞われますが、旬の地魚を中心に7種類のネタをちりばめたてんご盛り海鮮丼です。小鉢、お吸い物付き。

閤 松月観の宿 いたや
小浜市阿納10-4 ☎0770-54-3001
営)11:00~15:00 (休)不定休(週1日休み)



㉔ 海鮮変わり丼 1,000円

地元でしか出回らないお魚を使った刺身丼です。最初は刺身丼で、お客様の好みで海鮮だし茶漬けへと2度お楽しみいただくこともできます。茶漬け用のだしは、魚の種類によって「白みそだし」が「かつおだし」。小鉢と漬物付き。

閤 お食事処 宝来屋
小浜市上野30-22-1 ☎0770-57-1119
営)11:00~20:00 (休)火曜日



㉕ うみ・ぼーずの海鮮丼 1,200円

地元大島漁協直送の旬の地魚を使った海鮮丼です。毎日日替わりでいろいろなお魚をお楽しみいただけます。とてもダシのきいているアラ汁と地元野菜を使った名田庄漬けとのセットで、数量限定のご提供となります。

閤 道の駅うみんぴあ大飯
おおい町成海1-1-2 ☎0770-77-4600
営)9:00~18:00 (休)第1・3木曜日

※クーポン券は直売所レジまでお持ちください。



㉖ さとうみ丼 1,296円

高浜の海の幸と高浜名産杜仲茶のコラボメニュー。地魚を使ってづけ(醤油漬け)にした海鮮丼。山芋とろろを添えて、杜仲茶をトッピングしてあります。さらに、その地魚を使ったあら汁付きです。

閤 レストラン源治
高浜町宮崎63-24-1 ☎0770-72-2522
営)11:00~21:00 (休)第1・2・3木曜日



㉗ 海鮮丼 1,600円

地元産コシヒカリの上になっぴりの甘えび、イカ、貝柱、イクラがのっています。

閤 ごはん処 やまだ
若狭町成出22-1-1 ☎0770-46-1345
営)9:00~15:00(平日)/9:00~20:00(土、日、祝) (休)水曜日



㉘ イカたっぶり丼 1,800円

美浜産コシヒカリにとろろをかき混ぜ、たっぶりのイカとイクラ、有馬山椒が絶妙な味を醸し出します。季節によって獲れるさまざまなイカの味をお楽しみください。小鉢、サラダ、香の物、みそ汁、フルーツ付き。

閤 民宿 きたむら
美浜町早瀬11-50 ☎0770-32-0414 要予約:1名から
営)11:00~14:00 (休)不定休



㉙ 梅ずし海鮮のつけどん 1,980円

福井梅の自家製梅干しを使ったご飯の上に、若狭の魚を数種類のせた海鮮どんぶり。若狭湾で獲れるサワラのおいしさを知ってください。梅ごはんには、レモン汁を加えて酢飯のようにしてあります。

閤 漁場の宿 はっとり
美浜町日向10-31 ☎0770-32-0617 要予約:2名から
営)11:00~14:00 (休)不定休



キリトリセン

必須 ※必ずご記入ください。

住所、氏名、電話番号を記入すると、抽選で若狭路の特産品をプレゼント!!
(当選者の発表は、12月に発送をもって代えさせていただきます。)

お住まいの市町村 ()
年齢 () 歳代
性別 (男・女)

住所 (番地まで) _____
電話番号 _____
ふりがな _____
氏名 _____

店舗記入欄
店舗名 _____
受付日 _____

キリトリセン

※地魚を使用するため、実際の具材や盛りつけの一部は写真と異なる場合があります。ご了承ください。