

海の京都

舞鶴
初夏の味

丹後とり貝

食べ処案内2018



丹後
とり貝
TANGO
TORIGAI
ANTHRACITE

柔らかく 甘く 肉厚
うま味たっぷり
海の恵みで大きくおいしく



丹後とり貝とは？

▲オンリーワンの食材

京都府は全国に先駆けて育成技術が確立され、大きなとり貝を安定的に出荷できる唯一の地域です。

▲「京のブランド産品」に認証されたブランド食材

丹後とり貝は平成20年に水産物で初めて「京のブランド産品」に認証されたブランド食材です。
府内をはじめ、全国の高級飲食店で取り扱われています。

【特許庁・地域団体商標登録 第5284808号】

▲期間限定の食材

5月から6月までの限られた期間のみ食べることができます。

「舞鶴のさかな提供店 利用券&宿泊券」
プレゼントキャンペーン実施中！



※ここに掲載しているお店は全て「舞鶴のさかな提供店」登録店です。



丹後とり貝の入荷状況により、提供できない場合がありますので、事前に店舗にご確認ください。

＜店舗情報は裏面をご覧ください＞

各店舗の番号は「舞鶴のさかな 食べ処・買い処マップ」と同じです。



新鮮な丹後とり貝をその場で調理し提供します。

道の駅「舞鶴港とれとれセンター」

営業 9:00～18:00

休業 水曜日（他に特別休業日あり）

予約 不要 駐車 200台、バス20台

舞鶴市下福井905

☎ (0773) 75-6125

31 魚越

☎ (0773) 75-9930

32 魚たつ

☎ (0773) 75-9932

33 岡田鮮魚店

☎ (0773) 75-9933

34 吉本水産

☎ (0773) 75-9944



料金の
目安
(税込)

・丹後とり貝刺身(1人前1個使用) 1,000円～1,500円
・丹後とり貝あぶり(1人前1個使用) 1,000円～1,500円

新鮮な海の恵みを、シンプルに素材の旨みを
味わっていただけるよう工夫しています。



1 加寿美

営業 11:30～14:30、17:30～21:00

休業 火曜日

（但し年末年始不定休）

予約 2日前までに 駐車 8台

舞鶴市円満寺139

☎ (0773) 75-0428



料金の
目安
(税込)

・丹後とり貝御膳(1人前3個使用) 8,000円～

予約なしでお越しください。



2 (有) 一天張

営業 11:30～14:00、17:00～22:00

休業 月曜日（予）不要

駐車 5台

舞鶴市宇伊佐津249

☎ (0773) 77-0190



料金の
目安
(税込)

・丹後とり貝刺身(1人前1個使用) 1,500円

とり貝の中でも、大きさにこだわって
特大サイズを提供します。



3 割烹 嘉門

営業 12:00～14:00、17:00～23:00

休業 不定休（予）前日までに

駐車 3台

舞鶴市字浜1116-7

☎ (0773) 64-7767

料金の
目安
(税込)

・丹後とり貝刺身(1人前大1個使用) 2,500円
・丹後とり貝あぶり(1人前1個使用) 2,500円
・丹後とり貝コース 10,000円～

とり貝は貝の甘みを引き出すために、さっと湯引きしてから提供します。
ひもや肝を食べられるのは、生きた貝ならではの、ぜひお召し上がりください。



4 松さち

営業 11:30～14:00、17:30～21:00

休業 不定休（要電話確認）

（予）不要 駐車 12台

舞鶴市浜150

☎ (0773) 63-3595



料金の
目安
(税込)

・丹後とり貝わさび醤油(1人前2個使用) 3,000円
・丹後とり貝酢みそ(1人前2個使用) 3,000円

お客様が来店されてからさばきます。
生のとり貝の味を堪能してください。



5 一品料理 会席 紫

営業 18:00～23:30

休業 日曜日、祭日の月曜日

（予）前日までに 駐車 7台

舞鶴市字浜819

☎ (0773) 63-3012

料金の
目安
(税込)

・丹後とり貝刺身(1人前2個使用) 1,600円～

活きの良い丹後とり貝を、ご注文を頂いてからさばきます。



8 大六丸

営業 9:30～18:00

休業 火曜日（祝日を除く）（予）不要

駐車 12台

舞鶴市下福井2-17

☎ (0773) 76-8939

料金の
目安
(税込)

・丹後とり貝刺身(1人前1個使用) 1,200円～2,000円

個室でゆっくりと召し上がって頂けます。



14 料理旅館 霞月

営業 11:30～14:30、17:00～21:00

休業 不定休

（予）3日前までに

駐車 15台

舞鶴市字京口42

☎ (0773) 75-2125



料金の
目安
(税込)

・丹後とり貝刺身(1人前1個使用) 1,620円～
・丹後とり貝炭火焼 1,620円～

楽しく、美味しく。



16 一天張屋敷

営業 16:00～23:30

休業 月曜日

（予）前日正午までに

駐車 5台

舞鶴市引上322

☎ (0773) 75-1656



料金の
目安
(税込)

・丹後とり貝刺身(1人前1個使用) 1,620円
・丹後とり貝寿司(2貫で1個使用) 1,620円

造り、寿司のほかに、焼きとり貝、とり貝酢のものもあります。



17 亀寿司

営業 11:30～22:00 休業 火曜日

（予）不要 駐車 10台

舞鶴市寺内76-4

☎ (0773) 76-0228

料金の
目安
(税込)

・丹後とり貝刺身(1人前1個使用) 1,500円～2,000円
・丹後とり貝にぎり寿司 時価
・丹後とり貝コース 時価

活とり貝をぜひご賞味ください。



20 魚菜もも

営業 17:00～23:00

休業 木曜日

（予）2日前までに

駐車 4台

舞鶴市引上17

☎ (0773) 75-5834



料金の
目安
(税込)

・丹後とり貝刺身(1人前1個使用) 時価 1,300円～
・丹後とり貝にぎり 時価
・丹後とり貝コース 応相談

丹後とり貝は、大サイズ又は特大サイズを使用しております。



21 天 旬割鮮 地鶏料理

営業 11:30～14:00（木・日曜日は休業）、

17:30～23:00

休業 木曜日

（予）3日前までに

駐車 12台

舞鶴市字京田183

☎ (0773) 77-0848



料金の
目安
(税込)

・丹後とり貝刺身(1人前1個使用) 1,800円～
・丹後とり貝コース 応相談

とり貝とレタスのしゃぶしゃぶは、特製だし汁でご賞味ください。
お造りは、お客様の目の前でさばきますので鮮度抜群です。



22 魚源

営業 11:00～14:00、

17:00～23:00

（予）なし（予）前日までに

駐車 7台

舞鶴市引上263-18

☎ (0773) 77-5534



料金の
目安
(税込)

・丹後とり貝刺身(1人前1個使用) 1,728円
・丹後とり貝フルコース(6個使用) 15,800円

丹後とり貝はご注文頂いてからさばきます。鮮度が違います。
ぜひご覧ください。



23 いけす料理 卑弥呼

営業 11:00～15:00（LO14:00）

17:00～23:00

（LO22:00）

（予）なし（予）不要 駐車 7台

舞鶴市字浜166

☎ (0773) 64-4488



料金の
目安
(税込)

・丹後とり貝刺身
(1人前1個使用) 2,000円～

漁協に直接、活きた貝を仕入れに行っています。



24 舞鶴港漁師小屋

営業 11:00～15:30、17:30～翌1:00

昼の営業は土日祝・大型連休のみ

（予）火曜日（祝日は営業）

（予）2日前までに 駐車 10台

舞鶴市本56

☎ 090-9285-5422

料金の
目安
(税込)

・丹後とり貝刺身(1人前1個使用) 1,290円
・丹後とり貝コース 応相談

単品のとり貝刺身は1人前1個使用!とり貝御膳には
貝以外のお造りも付きますので、ぜひご賞味ください。



27 レストラン海望亭

営業 11:00～21:00（LO20:30）

（予）年中無休（年末年始を除く）

（予）コースのみ2日前までに

駐車 40台

舞鶴市字浜34-3

☎ (0773) 64-0890



料金の
目安
(税込)

・丹後とり貝刺身(1人前1個使用) 2,160円
・丹後とり貝御膳 2,700円
・丹後とり貝コース 応相談

新鮮地魚と、とり貝を載せた豪華海鮮丼をご賞味ください。



29 おいしい処
まいづる茶屋

営業 11:00～21:00 休業 火曜日

（予）不要 駐車 20台

舞鶴市十倉60-1

☎ (0773) 76-1886

料金の
目安
(税込)

・丹後とり貝のせ海鮮丼DX 1,980円
・丹後とり貝刺身(1人前2個使用) 1,600円

旬の「丹後とり貝」も産地で味わうと最高においしいよ!

営業時間 休業日 予約 駐車場

【発行】一般社団法人 舞鶴市水産協会

お問い合わせ ☎ 0773-66-1020 舞鶴市水産協会

検索



【協力】舞鶴観光協会

【監修】舞鶴市産業振興部水産課