

舞鶴市円満寺 139 番地 Tel.0773-75-0428



「花かご会席」
3,240 円 (要予約)
〈通年〉



ゆったりと食事
ができる個室も
完備

季節の小鉢が詰まった「花かご会席」を、 目と口で愛でる

お店紹介 出雲そばの美味しい店として、そば通の間ではよく知られた「加寿美」。一品料理や夏の名産岩ガキ、舞鶴名物肉じゃがなど、地元産食材が楽しめるメニューも豊富です。店頭のそば店スペースのほか、奥には小・中宴会に利用できる個室があります。会議や接待といったビジネス用途をはじめ、歓送迎会や結婚式の二次会などプライベートでも多く利用されます。

こだわり 花かご会席は、名前の通り、かわいい竹かごに、刺身や焼物など舞鶴港で水揚げされた新鮮魚介類を使った料理や、地元産の旬の食材を使った料理が盛り付けられており、目と舌で季節を味わいながら楽しめます。



営 11:30 ~ 14:30、17:30 ~ 21:00 (休) 火曜
席 95席 (駐) 8台
¥ 昼 870 円～、夜 4,320 円～

※会席のみ要予約となります。

舞鶴市字京口 42 Tel.0773-75-2125



「夏の岩ガキ付
会席料理」
5,940 円～ (要予約)
〈6月～8月中旬〉



日本海に面する城下町「舞鶴」に古い歴史を刻む、木のぬくもりを大切にした落ち着いたきのある旅館

料理旅館で味わう地元産の活魚料理

お店紹介 西舞鶴市街地にある純和風料理旅館「霞月」。宿泊はもちろん、食事のみでも利用できます。食事の一番の魅力はもちろん活魚料理。地元舞鶴産の新鮮な海の幸を、板前さんが腕をふるって一品一品丁寧に仕上げた料理は、目でも味わえます。個室でゆっくりと食事を楽しむことができるのも、旅館ならではの魅力です。

こだわり 濃厚でとろけるような食感が特徴的な岩ガキ。その名産地として知られる地元舞鶴で仕入れ、新鮮なうちに使用。三杯酢とレモンで仕上げた生ガキ、表面を軽く炙った「岩ガキあぶり」など、食材の旨味が堪能できます。



営 11:30 ~ 14:30、17:30 ~ 21:00 (要予約)
休 不定休 席 50席 (駐) 15台
¥ 昼 3,564 円～、夜 4,752 円～