



「舞鶴魚ツケ丼」
760円〈通年〉

カウンター席やテーブル席、
座敷もある広々とした店内



地元「舞鶴愛」に溢れた温かい食堂

お店紹介 国道27号線沿いに位置し、大きな看板が目印の「ほんなり食堂」。美味しい舞鶴の旬の魚を庶民感覚で楽しめるお店として、地元の方に人気のお店です。地元舞鶴の新鮮な魚介類をふんだんに使用した料理や、舞鶴発祥の料理としてすっかり有名になった肉じゃがを使ったコロッケなど、舞鶴ならではのメニューが魅力です。

こだわり 美味しく炊き上げられた綾部産のコシヒカリと、タイやハマチなど舞鶴の旬の魚を新鮮なまき漬に使用したツケ丼は、ほんなり食堂の人気メニュー。セットの小鉢や味噌汁のダシに至るまで、すべて地元食材にこだわっています。



営 11:00 ~ 22:00 (休) 無休
席 44席 (駐) 22台 ¥ 昼 800円、夜 2,000円



「舞鶴産かきフライ」
450円
〈12月~3月〉



厨房と一体感
のある空間

地元食材料理を肴に、深夜まで盛り上がる

お店紹介 地元の食材をふんだんに使用した美味しい料理を、リーズナブルな価格で味わうことができるお店です。店内は座敷と厨房が隣り合い、愉快的店主との会話も楽しめるなど一体感のある空間となっています。旬の舞鶴産食材にこだわった飲み放題付宴会コース(4,000円)など、お手軽プランもあり、時間を気にせず(深夜2:00がラストオーダー)気の合う仲間とワイワイ楽しめます。

こだわり 風味豊かで濃厚な味わいが特徴の舞鶴産カキのみを漬沢に使用した、プリプリの身と、サクサク衣が人気の「かきフライ」。京水菜、自家製のタルタルソースと共に盛り付けたこだわりの一品です。



営 18:00 ~ 翌 2:00 (L.O.) (休) 日曜日、祝日
席 28席 (駐) 2台 ¥ 2,000円