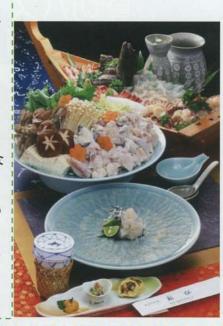


焼ガニ付 若狭ふぐフルコース 10月中旬~4月末 6名~ 24名様 日帰り&宿泊プラン 料金表 +7,000円 ふぐは魚のなかでも 脂肪分が極端に少な い低脂肪・高たんぱ く食品です。 しかも 皮や骨にはコラーゲ ンが豊富! 若さを 保つ若狭ふぐを 是非 ご賞味下さい。



若狭ふぐ フルコース 10月中旬~6月末 6名~24名様 日帰り&宿泊 P. 料金表+5,000円 写真は舟盛ですが 地魚刺身5種盛は 個人盛になります。 m(__)m









若狭ふぐと力二の呉越同舟 10月中旬~4月末 日帰り&宿泊プラン 6名~24名様 料金表 + 3,500円 若狭の海は水温が低いため 成育に 時間を要しますが その分 身のしまりは 最高です。一見 邪道のように思える 高級食材の 組み合わせですが、どちらも同じ海の幸! 特に雑炊は最高の美味! 是非一度 お試し下さい。

カニスキ&焼ガニ 10月中旬~4月末 日帰り&宿泊プラン 6名~24名様 料金表 + 1,000円 エコノミーな価格で カニを楽しめるからでしょうか ... カニコースの中 では、例年 一番人気です。 船内冷凍で 秀逸な品質により あなどれない美味しさ。 地魚刺身5種盛も 付いてボリュームも 充分だと思います。 雑炊も たまりません ...

カニスキ・焼ガニ + ふぐ1匹(てっさ・唐揚げ) 10月中旬~4月末 日帰り&宿泊プラン 6名~24名様 料金表 + 4,500円 上記のメニューに 4名でふぐ1匹分の てっさと唐揚げが付いた 支配人 一押し! 若狭ならではの 贅沢コースです。 旧丹後街道沿いに位置し、若狭高浜では 珍しい和風でしっとりし た佇まいの中、テーブルと椅子席でも 対応させて頂きます。

若狭ふぐ会席 10月中旬~6月末 日帰り&宿泊プラン 6名~24名様 料金表 + 5,000円 若狭ふぐって? 日本で最北のトラフグ養殖生産地、若狭湾で養殖 されたトラフグのことです。冬の冷たい海で育てられるため、身質 が天然にも劣らないと 定評があります。 使用するふぐの量は フルコースと同じです。