

舞鶴市浜 57 Tel.0773-62-1086



「魚のユッケ」
500円
〈通年〉



レトロな雰囲気
が懐かしい店内

旬の新鮮食材を使用した定食メニューが豊富

お店紹介 東舞鶴の、海にほど近い場所に位置する「味よし」では、その日水揚げされたばかりの旬の地魚を使った料理を気軽に楽しめます。店内はカウンター席やテーブル席、座敷の個室があり、好きな場所でゆっくりと食事ができます。お店のスタイルは居酒屋ですが、昼、夜どちらも定食メニューが豊富なので、お酒を飲まない方でも気軽に利用できます。

こだわり 水揚げされたばかりの新鮮な地魚を使用した「魚のユッケ」。サワラやタイ、ブリなどその目によって魚の種類が異なり、旬の地魚を刺身感覚で楽しめます。九条ねぎとタレが美味しく絡み、お酒の肴にはもちろん、ご飯にもおかずにもバッチリ。



営 11:30 ~ 14:00、16:30 ~ 21:00
休 月曜日 席 30席 駐 5台
¥ 昼 700円、夜 2,000円

舞鶴市字十倉 71 Tel.0773-77-1126



「剣先いか寿司と里もだんご汁」680円 〈通年〉

湯上りにゆったりとした食事で 至福のひとときを

お店紹介 舞鶴西ICより車で約3分、国道27号線沿いにある天然温泉「たかお温泉光の湯」。施設内のレストランでは、湯上りに嬉しい冷たいドリンクや麺類はもちろん、地元の食材を使用した定食などを味わうことができます。手軽な軽食から、季節の旬を取り入れた本格料理まで幅広く揃っているのが魅力。他府県からもたくさんの方が訪れます。

営 11:00 ~ 21:00 休 無休
席 122席 駐 136台 ¥ 1,300円



ゆっくり寛げる広
くて綺麗な店内

こだわり 舞鶴産の旬のイカを使用したお寿司は淡白で上品な味わいが特徴。地元の農家で大切に育てられた野菜を使用しただんご汁は、素材の旨みを活かした素朴な手作りの味が光ります。

