

舞鶴市字引土 322 Tel.0773-75-1656



「海老芋
かに餡かけ」
600円
〈11月～2月〉



カウンター席の他に、
完全個室もあります

カウンターのネタケースに並ぶ舞鶴の旬

お店紹介 舞鶴ならではの旬の地魚を堪能できる寿司屋「1日張屋敷」。カウンター席のネタケースには、その日仕入れた新鮮なネタがずらり。メニューを広げると、お刺身やお寿司はもちろん、豊富な一品料理など旬の味覚が彩りを添えます。魚介によっては生け簀から鮮度抜群のものを、好みの調理方法で味わうことができます。

営 16:00～23:30 休 月曜日
席 カウンター 16席、十畳一間 駐 5台
¥ 8,000円



舞鶴市引土 17-3 Tel.0773-75-3187



「肉じゃが
カキ丼」
1,000円
〈12月～3月〉



ボトルがずらりと並んだお洒落な店内

舞鶴名物「舞鶴肉じゃが」を洋風アレンジした料理が人気

お店紹介 西舞鶴駅から徒歩1分、店内に入るとカフェバーの雰囲気が漂うお洒落な空間が広がります。朝早くから営業しているので、出勤前のサラリーマンの常連姿も。人気メニューは、「舞鶴肉じゃが」に洋風アレンジを加えたオリジナル料理。肉じゃがオムライスや肉じゃがピザなど、数々のアレンジした料理が楽しめます。

営 平日 7:30～17:00、土曜・日曜・祝日 9:00～21:00
休 水曜日 席 30席 駐 6台 ¥ 1,000円

こだわり 舞鶴発祥料理として知られる肉じゃがと、舞鶴カキ丼がコラボレーションした肉じゃがカキ丼。すじ肉をとろとろに煮込み、洋風にアレンジした肉じゃがと、ぷりっぷりの舞鶴産カキ、舞鶴名物を一度に二度味わえる丼です。

