

男鹿の甘味を召し上げれ

男鹿スイーツ



海陽 MAP A-1

ナマハゲアイス

450円

- 男鹿市北浦入道崎字昆布浦2-71
- TEL.0185-38-2530
- 営業時間/9:00~17:00
- 定休日/不定休

男鹿のナマハゲをイメージしたオリジナルアイス。

お菓子のゴンタロー 船越店

MAP F-4

季節のソフト

270円~340円

※画像は栗ソフト270円
※季節によってソフトの内容変更あり

- 男鹿市船越字内子224
- TEL.0185-35-2240
- 営業時間/平日・土曜 9:00~19:00
日曜・祝日 9:00~18:30
- 定休日/1月1日

季節の旬が味わえる、船越店限定
こだわりのソフトクリーム。



食事喫茶 カメリア MAP F-4

わかめ昆布ソフト 300円

- 男鹿市船越字一向207-219 (男鹿総合観光案内所内)
 - TEL.0185-35-2560
 - 営業時間/9:00~17:00 (冬期間9:00~16:00) ●定休日/1月1日
- 豊かな磯の香りが特長。コクのあるソフトに磯の香りがマッチして、塩ソフトのような味わいも感じられます。

男鹿水族館 GAO ミュージアムショップ MAP A-3

豪太ソフト 300円

- 男鹿市戸賀塩浜 (男鹿水族館GAO内) ●TEL.0185-32-2221 (代)
- 営業時間/11:00~15:00 (Lo14:30)
- ※水族館は、3月~10月 9:00~17:00・11月 9:00~16:00
- 定休日/メンテナンスクローズ 1月28日~2月1日

男鹿の塩使用の豪太ソフト。



男鹿発祥の有名アイスと言えばやっぱりこの味

写真は進藤冷蔵「ババハラ・アイス」

ババハラ・アイス

(有)進藤冷蔵
ナマハゲアイス
千釜冷蔵

パラソルアイス

杉重冷蔵
ババさんアイス
児玉冷蔵

秋田県内
(秋田全域)で
購入可能

●冬期間販売休止
(12月~3月)



男鹿

グルメガイド

- ◎ 男鹿ハタハタ丼 ◎ スウィーツ
- ◎ 男鹿しよつる焼きそば
- ◎ 石焼き ◎ 海鮮丼



●お問い合わせ (一社)男鹿市観光協会 TEL 0185-24-4700
<http://www.ogakk.or.jp/>

●発行 男鹿市観光商工課 TEL 0185-24-9141
<http://www.city.oga.akita.jp/>

お昼は男鹿でハタハタ丼!!

新 男鹿ハタハタ丼



男鹿ハタハタ丼は、男鹿の
二大名物であるハタハタ
としゃつるを活用した新
しいグルメ。各飲食店のバ
ラエティに富んだ個性的な
メニューを召し上がれ。

和風レストラン きりん亭 MAP F-4

はたはたタルタル丼 700円(味噌汁・漬物付き)

- 男鹿市船越字内子213-1 ●TEL.0185-35-2700
- 営業時間/10:30~14:00・17:00~21:00(Lo20:30)
- 定休日/無休(8月13日・12月31日・1月1日は仕出しのみ)

しゃつる&赤ワイン風味の甘辛ダレがかかったハタハタフライが◎。いぶりガッコ入りタルタルソースやしゃつるのスプレーで、味を変えながら食べる。ハタハタ4尾使用でボリュームもばっちり。



いぶりがっこのハリ
タルタルソースがおいしい感じ

食事喫茶 カメリア MAP F-4

ハタハタしゃつる味噌カツ丼 800円(味噌汁・漬物付き)

- 男鹿市船越字一向207-219 (男鹿総合観光案内所内)
- TEL.0185-35-2560
- 営業時間/9:00~17:00 (冬期間9:00~16:00)
- 定休日/1月1日

ハタハタフライに濃厚なソースがかかった味噌カツスタイルの一品。ソースはしゃつる入りの甘味噌ダレ。しゃつるの風味がふわふわと香ります。日本人の食の郷愁をそそる味噌ダレは、ご飯との相性もばっちりです。



ぼつとり濃厚な甘味噌味
ご飯との相性もばっちり

灯台荘 MAP A-1

ハタあげ丼 864円(汁物・香物付き)

- 男鹿市北浦入道崎字昆布浦2-70
- TEL.0185-38-2121
- 営業時間/8:00~17:00 (冬期間は変動有)
- 定休日/無休 (冬期間は天候により休業有)

極秘ダレに漬けて揚げたフライの味は抜群!! しゃつる入り特製あんかけでウマさ倍増。



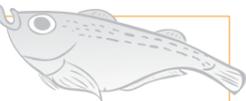
あんかけの丼はココだけ!

12店舗で誕生

男鹿半島を代表する魚で、冬の風物詩でもある「ハタハタ」。2012年4月1日より男鹿半島内の飲食施設12店舗で、その「ハタハタ」を通年で楽しんでいただこうと、男鹿の新グルメ「ハタハタ丼」の提供を開始いたしました! 「男鹿ハタハタ丼」は、男鹿の二大名物であるハタハタとしゃつるを最大限活用した、新しいグルメメニューです。更に、さまざまな調理方法があるハタハタと、参加飲食店の持ち味を発揮するためにルールを極めて緩やかにし、下記三箇条だけを共通項目としています。このルールにより、各飲食店のバラエティに富んだ個性的なメニューにつながり、「男鹿ハタハタ丼」は単にハタハタの新しい食べ方を提案するだけでなく、男鹿市内のそれぞれの飲食店の異なった味わいを食べ歩くためのグルメメニューとなりました。

男鹿を代表する魚「ハタハタ」

◎スズキ目ワニギス亜目ハタハタ科
民謡「秋田音頭」でも最初に唄われるのがこのハタハタで、県の魚にも指定されています。雷の鳴る11月下旬ごろから獲れるので「カミナリウオ」の別名で呼ばれ、ハタハタは漢字では「鱒」(魚偏に神)と書きます。しゃつるやハタハタ寿司などの加工品にも欠かせない男鹿の味覚の代表です。



ハタハタ丼とは!?

三箇条

- ①主食材としてハタハタを使用する。
- ②ハタハタの調理方法は各店自由とするが、しゃつるを味付けに使用する。
- ③主に昼食メニューとして販売するため、丼ものとして提供する。

大人イタリアンな
ハタハタDON



お食事 省吾 MAP D-4

はたはたDon 800円(味噌汁・漬物付き)

しゃつる入りトマトソースが効いたイタリアンテイスト。深い旨味のあるソースに絡めた生のトマトのさわやかな酸味と食感のバランスがよい、大人味の一品。バルメザンチーズのkokoroと風味がよいアクセントに。

- 男鹿市船川港船川字片田71-26
- TEL.0185-24-2610
- 営業時間/11:00~21:00
- 定休日/1月1日~3日・8月13日



照り焼き好きには
たまらない

福の家 MAP B-2

ハタカバ丼 1,000円(小鉢・汁物・香物付き)

- 男鹿市北浦湯本字草木原61-5 (男鹿温泉郷内)
- TEL.0185-33-4089
- 営業時間/11:30~13:30 18:00~24:00
- 定休日/不定休

ハタハタとブリコが丼飯と絶妙にマッチ。大葉のさわやかさが飽きのこない一品。



ブリコの食感が
たまらない



港で働く人の
御用達食堂

なまはげ御殿 MAP A-1

ハタハタ治部煮丼 1,050円(汁物・香物付き)(前日までの予約制)

- 男鹿市北浦入道崎字昆布浦2-69
- TEL.0185-38-2011
- 営業時間/8:00~17:00 (季節変動あり)
- 定休日/無休

ワサビが決め手! 上品な加賀料理としゃつるのコラボレーション。



お寿司やさんの
ヘルシー丼

亀寿司食堂 MAP C-2

はたはた丼 1,000円(海とろろ・小鉢・汁物・香物付き)

- 男鹿市北浦北浦字米町4-3
- TEL.0185-33-2049
- 営業時間/11:30~14:00 17:00~22:00
- 定休日/第2・4・5火曜

しゃつるダレに漬けて香ばしく焼いたハタハタを大根おろし・ガリでさっぱりヘルシーに。

ワサビが決め手!!



船川港湾食堂 MAP D-4

はたはた白波丼 800円(副菜・汁物・香物付き)

- 男鹿市船川港船川字海岸通り2-2-20
- TEL.0185-23-3826
- 営業時間/10:00~14:00 ●定休日/日曜

ふんわりサクサクのハタハタのつぶら。白髪ネギと岩ノリで男鹿の磯海をイメージ。

スカイレストラン ファミリオ MAP E-3

ハタハタ蒲焼き丼 730円(副菜・汁物・香物付き)

- 男鹿市脇本富永字寒風山62-1 (寒風山回転展望台内)
- TEL.0185-25-3055
- 営業時間/8:30~16:30 (季節変動有)
- 営業期間/3月下旬~11月末日(冬期間休業有)

特製の蒲焼ダレで香ばしく仕上げたハタハタとトトロ温泉たまごのハーモニー。



トロトロの温泉たまごで
ハタハタを

みさき会館 MAP A-1

ハタハタいくら天丼 1,028円(副菜・小鉢・汁物・香物付き)(前日までの予約制)

- 男鹿市北浦入道崎字昆布浦2-1 ●TEL.0185-38-2141
- 営業時間/8:00~17:00 (季節変動有) ●定休日/不定休

名物ウニ丼にも使われる秘伝のダレが間を取り持つイクラとハタハタの組み合わせは相性がいい。



イクラとハタハタの
ハイゼー

特産品コンクール受賞した
ハタハタを使用

海陽 MAP A-1

トギナシ はたはた焼き飯寿し丼 1,500円(税別)(小鉢・汁物付き)

- 男鹿市北浦入道崎字昆布浦2-71
- TEL.0185-38-2530
- 営業時間/9:00~17:00
- 定休日/不定休

特産品コンクール受賞の自家製トギ(骨)ナシはたはた飯寿しを香ばしく炙ったココだけの逸品。



男鹿 しゃっつる焼きそば

公式キャラクター
おが丸



この
のぼりが
目印!!



男鹿に足を運んでもらえる「食」を創ろうと、地元の食文化「ハタハタしゃっつる」を気軽に楽しめ「焼きそば」として開発したご当地グルメです。具材や調理方法はお店ごとのオリジナル。いろいろなお店を食べ比べてみよう!

温浴ランド おが MAP B-2

570円(汁物付き)

- 男鹿市北浦北浦字平岱山1
- TEL.0185-33-3715
- 営業時間/9:00~21:00
- レストラン営業/11:00~19:30 (平日は19:00まで)

イカ、キャベツ、ニンジンという具材が、大きさを切り揃えているので食べやすい一品。しゃっつるの香りも楽しめる塩味タイプです。温泉帰りの軽食としても人気があります。



気取らずにイケル
庶民派の味で人気

美野幸 MAP A-1

500円

- 男鹿市北浦入道崎字昆布浦2-12
- TEL.0185-38-2146
- 営業時間/11:00~17:00

天然真鯛の身が入ったあなかかけかかっている、ちょっと贅沢。

男鹿産の
鯛が自慢



寒風山食堂 MAP E-3

700円(味噌汁付き)

- 男鹿市脇本富永字寒風山1-1
- TEL.0185-25-3877

シーフードにゆで卵、そして、ニンジン&キャベツと具沢山しゃっつる塩味の焼きそば。シーフードの風味や旨味、野菜の甘さが、しゃっつるの風味と合体して、あっさり目なのに飽きのこない味に仕上がっています。

エビ・イカ・アサリなど
具沢山がうれしいね



和風レストラン きりん亭 MAP E-4

700円(味噌汁付き)

- 男鹿市船越字内子213-1
- TEL.0185-35-2700

糸唐辛子がアクセントのあなかかけスタイル。「自家製食べるラー油」でもう一味楽しめます。



お好みで味を変えて

醤油味



鯉節で香ばしく

寒風山観光 パラダイス MAP E-3

750円(スープ付き)

- 男鹿市脇本富永字寒風山62-1
- TEL.0185-25-2006

ホタテの具をふんだんに使った、醤油味の焼きそば。寒風山の絶景と共に楽しむ。

食事喫茶 カメリア MAP E-4

750円(小鉢・味噌汁・漬物付き)

- 男鹿市船越字一向207-219 (男鹿総合観光案内所内)
- TEL.0185-35-2560

オリジナルトッピングの「芽カブ」を絡めて食べると食感が◎。



芽カブを
からめて

TAKE OUT !! 大型スーパーのお惣菜コーナーやフードコートでリーズナブルに食べる



いとく 男鹿店

- 391円 MAP D-4
- 男鹿市船川港比喩大巻20-1
 - TEL.0185-22-1166



スーパーセンター アマノ フードコート

- 420円 MAP E-4
- 男鹿市船越那場掛242-1
 - TEL.0185-35-2225

男鹿水族館GAO レストラン フルット MAP A-3

並900円 大1,200円(スープ付き)

- 男鹿市戸賀塩浜(男鹿水族館GAO内)
- TEL.0185-32-2221(代)

しゃっつる風味をまとった塩味タイプ。しゃっつるの味を考慮し、無塩バターを使用して風味とコクを出すなどの配慮が、食べやすいのに食べ飽きない味に仕上がっています。ハタハタのカマボコがおいしいアクセントに。



ハタハタ&桜エビで
海の香豊かな焼きそば

福の家 MAP E-2

750円

- 男鹿市北浦湯本字草木原61-5(男鹿温泉郷内)
- TEL.0185-33-4089

湯引きしたハタハタと桜エビ、厚揚げなどが入った、個性的な一品。しゃっつるを使用した和風だしのはんは優しい味です。熱々の鉄板にのった焼きそばは所々に焦げ目がついていて、カリっとした食感と香ばしさが◎



男鹿の景色を眺めながら

灯台荘 MAP A-1

750円

- 男鹿市北浦入道崎字昆布浦2-70
- TEL.0185-38-2121

男鹿半島の最突端にある絶景を楽しみ、エビ・イカの大きい具で大満足。

食事処 海鮮屋 MAP A-1

650円

- 男鹿市船川港船川字海岸通り2-9-10(男鹿海鮮市場2F)
- TEL.0185-24-5233

その日男鹿で水揚げされた新鮮な魚介類を使用。具材の活きの良さが自慢。



新鮮具材で
とれたての

男鹿
しゃっつる
焼きそば
とは!?

三箇条

- ①タレはしゃっつるベース。味は塩味としょうゆ味。
- ②麺は粉末ワカメと昆布ダシ入りの特製麺。
- ③具材は肉の使用を禁止、各店オリジナルレシピの海鮮焼きそば。

スカイレストラン ファミリオ MAP E-3

730円(サラダ・スープ付き)

- 男鹿市脇本富永字寒風山62-1(寒風山回転展望台内)
- TEL.0185-25-3055

寒風山から見える絶景を眺望しながらのお食事は格別。



半熟卵とからめてどうぞ

お食事 省吾 MAP D-4

700円(サラダ・スープ付き)

- 男鹿市船川港船川字片田71-26
- TEL.0185-24-2610

特製魚貝ダレ、和と洋の融合、バジルとパルメザンチーズでまろやかに。



チーズを加えてひと工夫

まだまだあるよ提供店舗

- | | |
|-------------------|--------------------------|
| 食堂 きんこ | ●TEL.0185-34-2611 |
| なまはげ御殿 | ●TEL.0185-38-2011 |
| 男鹿桜島リゾートHOTELきららか | ●TEL.0185-37-2311 |
| 食堂 みなとや | ●TEL.0185-23-3304 |
| 船川港湾食堂 | ●TEL.0185-23-3826 |
| 男鹿みなと市民病院 院内食堂 | ●TEL.0185-23-2221(内線192) |
| レストラン 園 | ●TEL.0185-24-2253 |
| 秋桜(コスモス) | ●TEL.0185-23-2945 |
| アンナプルナ | ●TEL.0185-25-3188 |
| 男鹿海鮮料理 三代目ほたる | ●TEL.090-8787-5999 |
| カフェ KENTA | ●TEL.0185-35-4872 |
| ニューとん太 | ●TEL.0185-35-2144 |
| はちりゅう食堂 | ●TEL.0185-35-3768 |
| 恵比寿食堂 | ●TEL.0185-35-2069 |
| 寒風山 吉田屋 | ●TEL.0185-25-2643 |
| はまちどり(宮沢海水浴場) | ●TEL.0185-47-2235 |
| わかみや(宮沢海水浴場) | ●TEL.0185-22-8011 |
| いこい(宮沢海水浴場) | ●TEL.0185-46-3511 |
| 秋田ト一屋 男鹿店 | ●TEL.0185-24-5141 |



しゃっつる&ごま油の
香りにとどられる

レストラン しらやま MAP E-3

700円(サラダ・味噌汁付き)

- 男鹿市弘戸字大堤127(男鹿ふと観光案内所内)
- TEL.0185-46-2639

地場産の新鮮な野菜と魚介の絶妙な調和で身も心も魅了される。



具がたっぷりて彩り華やか

入道崎観光ドライブイン 龍宮館 MAP A-1

700円

- 男鹿市北浦入道崎字昆布浦2-72
- TEL.0185-38-2131

漁師のご主人が仕入れる、お店自慢の海鮮具材がたっぷり。



ご主人厳選の
素材

目の前で焼いて提供

入道崎会館 MAP A-1

600円(税別)

- 男鹿市北浦入道崎字昆布浦2-29
- TEL.0185-38-2031
- 営業時間/8:00~16:00

大型鉄板で目の前で焼く本格派海鮮焼きそば。エビ、タコ、イカのぷりぷり感を堪能あれ。

男鹿の名物を食べ尽くす

※掲載している海鮮系の写真はイメージです。季節やその日の水揚げによって内容が変わることがあります。

男鹿グルメ

日本海に突きだした男鹿半島でとれる海産物を使った男鹿名物の数々。鮮度抜群の海の幸はまさに絶品!!



男鹿の旬の味を12〜14種類盛った海鮮丼



素潜り漁師の店

雄和丸の店 MAP B-2

岩ガキ定食 1,800円

- (小鉢・味噌汁・漬物付き)
- 男鹿市戸賀塩浜字平床74-3
 - TEL.0185-37-2614
 - 営業時間/11:00~17:00 (閉店早まる場合あり)
 - 定休日/無休

素潜り漁師が目目の海で獲ってきた鮮度抜群の定食。

超お得な限定ランチ情報 時間が合えば絶対オトク!!



旅館で食べる極上ランチ



漁師風料理が味わえる

漁師旅館ならではの新鮮でボリュームなランチ。魚尽くしてお腹いっぱい。

漁港直送の新鮮な魚を使った、戸賀浜の母ちゃんたちの番屋風メニューが味わえる。

磯乃家旅館 MAP B-5

日替わりランチ 1,620円

- (小鉢3~4種・カニ鍋・他)
- 男鹿市船川港本山門前字垂水1
 - TEL.0185-27-2011
 - 営業時間/ランチタイム11:00~15:00
 - 定休日/1月1日・8月13日

戸賀網元 番屋 MAP B-2

旬の魚定食 1,000円~

- (小鉢2種・ざっぱ汁付き)
- 男鹿市戸賀戸賀字戸賀1
 - TEL.0185-37-2350
 - 営業期間/冬期 ※要問合せ
 - 期間限定オープン
- ※旬の食材を使用する為、季節によってメニュー内容が変わります。

網元の店の海鮮丼は盛りだくさんで大人気



入道崎観光ドライブイン 龍宮館 MAP A-1

海鮮丼定食 2,200円

- (小鉢3種・味噌汁・漬物付き)
- 男鹿市北浦入道崎字昆布浦2-72
 - TEL.0185-38-2131
 - 営業時間/6:00頃~17:00 (季節変動有)
 - 定休日/無休(冬期間休業有・要確認)

自らも船に乗る網元の店の海鮮丼定食は、8種程度の新鮮な男鹿の素材が使われています。さらに自家製エゴ、ワカメとメカブなどの旬の小鉢が3品程度つくので、満足度も高い人気メニュー。



男鹿沖の旬を堪能

海鮮屋 MAP D-4

海鮮定食 1,400円

- (小鉢・味噌汁・漬物付き)
- 男鹿市船川港船川字海岸通り2-9-10 (男鹿海鮮市場2F)
 - TEL.0185-24-5233
 - 営業時間/11:00~15:00 (時期により~16:00) ●定休日/1月1日~5日

ヒラメの刺身が1尾まるまると、男鹿で獲れた魚介が堪能できるリーズナブルな定食。※日によって違うこともあり。

亀寿司食堂 MAP C-2

おまかせコース (寿司付) 3,000円

- 男鹿市北浦北浦字栄町4-3
- TEL.0185-33-2049
- 営業時間/11:30~14:00 17:00~22:00
- 定休日/第2・4・5火曜

北浦漁港で水揚げされた新鮮な魚介類が自慢。夏はウニ、岩ガキ、さざえなど、冬はタラ、ハタハタ、あんこうなどが定食の内容。



自慢の寿しととれたて海の幸

みさき会館 MAP A-1

うに丼 2,376円

- (小鉢・味噌汁・漬物付き)
- 男鹿市北浦入道崎字昆布浦2-1
 - TEL.0185-38-2141
 - 営業時間/8:00~17:00 (季節変動有)
 - 定休日/不定休
- 開店当初から続く「元祖うに丼」は、特製タレとウニの甘みが絶妙に絡みます。ほっぺが落ちてしまうかも。

男鹿島 MAP A-1

海鮮丼 1,900円

- (小鉢・味噌汁・漬物付き)
- 男鹿市北浦入道崎字昆布浦2-3
 - TEL.0185-38-2626
 - 営業時間/9:00~16:00
 - 営業日/4月~10月の土曜・日曜

自慢のウニのほか、トロトロワカメや竹の子煮などでお腹満足。



ウニには特製タレをかけて



男鹿名物 石焼料理

高温に熱した石を使った豪快な漁師伝統の料理法 男鹿名物「石焼料理」を食べずに男鹿は語れない!

宿泊施設 ※要予約、各宿へお問い合わせください。

男鹿温泉郷 MAP B-2

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| 男鹿観光ホテル
TEL.0185-33-2121 | 男鹿萬盛閣
TEL.0185-33-3161 |
| 男鹿ホテル
TEL.0185-33-3101 | 元湯 雄山閣
TEL.0185-33-3121 |
| セイコーランドホテル
TEL.0185-33-2131 | 温泉旅館 ゆもと
TEL.0185-33-3151 |

金ヶ崎温泉 MAP A-4

男鹿桜島リゾートHOTEL きららか TEL.0185-37-2311

門前 MAP B-5

汐瀬旅館 TEL.0185-27-2711

美野幸 1名様~ MAP A-1

2,500円 ●TEL.0185-38-2146

海陽 1名様~ MAP A-1

2,000円(税別) ●TEL.0185-38-2530

灯台荘 1名様~ MAP A-1

1,800円 ●TEL.0185-38-2121

入道崎会館 1名様~ MAP A-1

2,000円~ ※要予約 (税別) ●TEL.0185-38-2031

なまはげ御殿 1名様~ MAP A-1

2,100円 ●TEL.0185-38-2011

みさき会館 1名様~ MAP A-1

2,376円 ●TEL.0185-38-2141

※天候不良等により提供出来ないこともありますので各店舗にご確認下さい。

お食事 省吾 MAP D-4

ぶぐラーメン 800円

- 男鹿市船川港船川字片田71-26
- TEL.0185-24-2610
- 営業時間/11:00~21:00
- 定休日/1月1日~3日・8月13日

男鹿産のぶぐに特製キムチ味噌で下味を付け、カラリと揚げた唐揚げが乗ったラーメン。コクのある醤油スープにキムチ味噌と糸唐辛子がトッピングされていて、ピリ辛な味わい。



北限のぶぐを唐揚げに



磯の香りがクセになる

島の家 MAP B-2

しよつるラーメン 900円

- 男鹿市北浦湯本草木原51-4
- TEL.0185-33-2955
- 営業時間/11:00~14:00・18:00~1:00
- 定休日/不定休

男鹿名物のしよつるを使った、磯の香り満点のラーメン。クロモとじゅんさい入り、岩のりとじゅんさい入りの2種類。

食事喫茶 カメリア MAP F-4

しよつるラーメン 650円

- 男鹿市船越字一向207-219 (男鹿総合観光案内所内)
- TEL.0185-35-2560
- 営業時間/9:00~17:00 (冬期間9:00~16:00)
- 定休日/1月1日

男鹿の魚醤「しよつる」をベースにしたスープに 男鹿の海の幸「岩ノリ」とネギを豪快に添えたこの一品は最後の一滴まで飲み干せる深い味わいを生み出します。



顔のようなお茶目な見た目

地元が知る 隠れた名産品

男鹿ならではの土産を旅の思い出に



ベニスワイガニ 1,000円~ 男鹿水産 ●TEL.0185-23-3710

棒穴子 1,890円 福の家 ●TEL.0185-33-4089



とろとろわかめ 300円 汐瀬旅館 ●TEL.0185-27-2711



ぎばさ 255円 いく男鹿店 ●TEL.0185-22-1166