

真鯛とふぐの
2大地魚を
食べ比べ！

05 ダイニングしおそう敦賀駅前店

敦賀市白銀町5-10

① ディナー(平日)17:30~23:00、
(祝金土)17:00~23:00
(LO食べ物22:00、飲み物22:30)

⑥ 月曜日

港町ならではの料理が中心の和風ダイニング。小京都のような佇まいが心地よい店。



おもてなし特典

左記で利用で

地酒3種セットか
デザートが無料！

※地酒3種セットは未成年の方には提供できません。



敦賀真鯛のうす造りと
敦賀ふぐの天ぷら食べくらべ
セット 2,580円(税込)

カニ殻を食べて育った栄養豊富な敦賀真鯛と、日本海の寒暖差で身が締まり旨味が凝縮された敦賀ふぐ。それぞれの味を最大に引き出すため、うす造りと天ぷらにしたセット。

【問合せ先】 ☎ (昼)0770-37-3240 (夜)0770-47-5442
【現地】 昼は井屋荘兵衛、夜はダイニングしおそうにて受付
【申込期間】 当日OK ※品切れの場合もあるので前日までに
お申し込みいただくと確実です

【決済方法】 現金 クレジット 電子マネー QR決済

敦賀真鯛と
おぼろ昆布の
旨味の調和

07 まるさん屋

敦賀市白銀町6-41 2F

① 11:00~22:30 (注文は閉店の1時間前迄)

⑥ なし(年末・年始時間等変更あり)

※エレベーター有

敦賀駅から徒歩2分、魚問屋直営の地魚料理店。福井名物など四季折々の食材を楽しめる。



おもてなし特典

左記で利用で

ペットボトル飲料1本
プレゼント



たい茶漬け
1,485円(税込)

敦賀真鯛の切り身をたっぷりのせ、熱々の玄米茶を注いだ「たい茶漬け」。真鯛のしっかりとした肉質と脂の旨味に名産のおぼろ昆布の旨味を重ねた、胃袋に染みわたる一品。

【問合せ先】 ☎ 0770-22-4528

【申込期間】 当日OK

【決済方法】 現金 クレジット 電子マネー QR決済

福井の
山々の恵みを
味わう

06 鉄板焼居酒屋 笑兵衛

しょうべい

敦賀市白銀町5-22 白銀ビル1F

① 17:00~24:00 (LO23:00)

⑥ 木曜日

広島焼・お好み焼きを中心に、肉や海鮮料理を楽しめる鉄板焼居酒屋。地元ファン多数。



おもてなし特典

左記で利用で

500円以内の1品サービス



越前白山豚の山椒焼き
UMAMIバージョン
1,320円(税込)

空気と水ときれいな山麓育ちの白山豚を、じっくりと鉄板で火を通したあと福井県産山椒でソテー。魚醤や伝統野菜で作る「敦賀ドレッシング」を絡めてさらに旨味を増幅！

【問合せ先】 ☎ 0770-37-5010

【申込期間】 当日OK

【決済方法】 現金 クレジット 電子マネー QR決済

地魚を
豪華絢爛な
ちらしで味わう

08 寿司 丸勘

まるかん

敦賀市本町1-5-20

① 火曜~日曜のランチ12:00~14:30、
火曜~土曜のディナー18:00~21:30

⑥ 月曜日

二代目自らが仕入れる地魚が名物の寿司店。福井の工芸品を使った装飾や器にも注目を。



おもてなし特典

左記で利用で

赤だしサービス



敦賀生バラちらし
3,500円(税込)
※テーブル席のみ提供可

甘えび、バイガイなど旬の魚が彩る特製のちらし寿司。ネタの約8割が敦賀産の魚で、1食で地魚を存分に堪能できる。福井県産コシカリのお米とのハーモニーを楽しんで。

【問合せ先】 ☎ 0770-22-1044

【申込期間】 3日前までに申し込み

【決済方法】 現金 クレジット 電子マネー QR決済