



むかしまち 風情と味わう 越前がに

越前市内の越前がにコース料理提供店

<p>まんたに おりょうり京町 萬谷</p> <p>越前市京町3-1-3 ☎0778-21-0080 11:30~14:00LO、 17:00~21:00LO Ⓞ不定休 www.mantani.jp/ コース料金の目安 15,000円~</p>	<p>みどり屋</p> <p>越前市御幸町1-23 ☎0778-22-2233 鮮魚店 9:00~19:00 料亭 11:00~22:00 ※予約に応じて Ⓞ毎週水曜日 (予約があれば営業) コース料金の目安 15,000円~</p>	<p>料亭 うおとめ</p> <p>越前市吾妻町1-45 ☎0778-22-0151 11:00~22:00 Ⓞ不定休 www.uotome.com コース料金の目安 15,000円~</p>
<p>まんようあん 万葉庵</p> <p>越前市余川町55-1 (万葉の里 味真野苑内) ☎0778-27-7799 8:00~18:00 (食事は11:00~) Ⓞ毎週月曜日 コース料金の目安 15,000円~</p>	<p>ゆらり しきぶ温泉 湯楽里</p> <p>越前市白崎町68-8 ☎0778-25-7800 チェックイン/16:00 チェックアウト/10:00 Ⓞ毎月第2水曜日(祝日の場合は翌日) http://yurari-yu.jp/ コース料金の目安 16,800円~ (1泊2食付) ※税・サ込み</p>	<p>すや 料理旅館 寿屋</p> <p>越前市粟田部町29-41 ☎0778-42-0022 チェックイン/16:00 チェックアウト/10:00 Ⓞ不定休 コース料金の目安 14,000円~</p>
<p>日本料理 しくら</p> <p>越前市蓬萊町5-10 ☎0778-21-1341 11:30~14:30、 17:30~22:00 Ⓞ不定休 コース料金の目安 20,000円~</p>	<p>かまにべっそう 料亭 鎌仁別荘</p> <p>越前市天王町3-4 ☎0778-22-0069 11:00~23:00 Ⓞ不定休 www.kamani-besso.jp/ コース料金の目安 25,000円~</p>	<p>きずな もてなしや 絆</p> <p>越前市蓬萊町7-20 ☎0778-42-7125 11:30~13:00、 17:00~22:00LO (土・日曜は17:00~22:00) Ⓞ毎週日曜日 (月曜が祝日の場合は営業、月曜休) コース料金(税別) 15,000円~</p>



すべて事前予約が必要です

※金額はコース料金の目安です(税別)。時価により異なる場合がありますので、ご予約の際にご確認ください
 ※メニューは天候や漁などの状況により提供できない場合もあります
 ※コースの詳細内容は、直接店舗へお問い合わせください



越前市へのアクセス

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>【車の場合】</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 東京から約7時間 東名高速 → 名神高速 → 北陸自動車道(武生IC) ● 大阪から約3時間 名神高速 → 北陸自動車道(武生IC) ● 名古屋から約2時間 名神高速 → 北陸自動車道(武生IC) | <p>【鉄道の場合】</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 東京駅から約3時間20分 東海道新幹線 → 米原駅(特急) → 武生駅 ● 東京駅から約3時間40分 北陸新幹線 → 金沢駅(特急) → 武生駅 ● 大阪駅から約1時間40分 特急 → 武生駅 ● 名古屋駅から約1時間50分 特急 → 武生駅 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



| 越前市観光のお問い合わせ |
観光・匠の技案内所 (JR武生駅前センチュリープラザ1F)
 〒915-0071 福井県越前市府中1丁目2-3 ☎0778-24-0655
 《発行》一般社団法人 越前市観光協会 / 福井県越前市府中1丁目2-3 センチュリープラザ内
 ☎0778-23-8900 ☎0778-23-8933

http://welcome-echizenshi.jp
 発行 2020.11 / 0,000部

越前がに “冬の味覚の王様” の理由

冬の足音が聞こえ始める11月6日。毎年この日が福井の冬を代表する“味覚の王様”越前がに漁の解禁日。全国各地で水揚げされるズワイガニの中でも、なぜ「越前がに」が高級ブランドとして有名なのか。それは、越前海岸沖が他の地域ではあまり見られない特殊な海底地形で、エサも豊富なことから、カニにとって最高の生息場所となっているから。さらに漁場が漁港から近いことに加え、荒波の中での漁師の卓越した操業技術や繊細なカニの選別・取り扱いにより、越前がにの品質は保たれています。これら自然の恵みと地元漁師の熱意やプライドが、冬の極上の美味を育てているのです。





ブランドの証!

セリに出す前に付けられる黄色いタグ。平成9年に全国で最初に導入されたもので、これこそが福井県内で水揚げされた「越前がに」の証です。



越前がに 漁期 11月6日～3月20日

雄のズワイガニ。大きいものになると甲羅の幅が15cmを超えるものも。甲羅の黒い粒はカニビルの卵。これは、そのカニが豊富な栄養のある場所で育ったこと、脱皮から時間が経っていて身がしっかり詰まっていることの証です。

※漁期は年によって変動することもあり

セイコガニ

漁期 11月6日～12月31日

雌のズワイガニ。身は少ないが甲羅の中の味噌や外子、「赤いダイヤ」と呼ばれる内子の卵部分は絶品。



水ガニ(ズボガニ)

漁期 2月19日～3月20日

脱皮直後のズワイガニ。水分が多く、身がズボッと抜けることから「ズボガニ」とも呼ばれます。そのみずみずしさと甘みが人気です。



おりょうり京町 萬谷【まんにに】

落ち着いた和の風情と越前がにの贅沢な時間を。

越前市中心街の「寺町」と呼ばれる静かな石畳の通りに佇む料亭。情緒ある中で素材の旨みを活かした季節感あふれる料理が楽しめます。越前がには焼物から造り、茹で、寿司など、7～8種の料理をコースで提供。さまざまなアレンジにも対応可能です。

カニコース(2名～) お一人様 28,000円～(要予約)

ズワイガニ1杯とセイコガニ2杯を、見た目にも美しい多彩なコース料理で。自慢の「セイコ丼」は絶品。



その他メニュー

- ふくコース…………… 10,000円～
- 懐石…………… 5,500円～
- 天皇の料理番認定メニューあり

越前市京町3-1-3 ☎0778-21-0080
◎11:30～14:00LO.17:00～21:00LO
Ⓞ不定休 www.mantani.jp/



※写真は「夜 会席コース」料理の一例

料亭 うおとめ

越前がになど冬の旬を彩るコースをワインで。

創業1887年。季節の移ろいを感じる情緒あふれるお座敷で、四季折々の旬の素材を厳選した会席料理を堪能できます。カニのシーズンには、会席コースに、セイコガニやズワイガニの追加もOK。ソムリエの資格を持つ女将セレクトの和食とワインのペアリングもぜひお楽しみください。



- 会席コース…………… 5,000円～
- ワイン会席…………… 8,000円～
- せいこ蟹会席コース 8,000円～
- 越前産ずわい蟹1杯 20,000円～

越前市吾妻町1-45 ☎0778-22-0151
◎11:00～22:00 Ⓞ不定休 ※要予約
www.uotome.com



越前がにつくし

お一人様 15,000円～(要予約)

茹で、焼き、刺身、釜炊きのカニご飯、鍋などが味わえるコース。旬の魚を組み合わせるのもおススメ。

その他メニュー

- 各種コース……………
- 予算や要望に応じて対応可能

みどり屋

水揚げされたその日に直送される越前がに。

創業から約80年の老舗鮮魚店。魚を知り尽くす主人による、素材の美味しさを存分に活かした和洋折衷の創作料理で、冬の越前がになど季節の海の幸をたっぷり味わえます。コースは男女や年齢層などの要望に対応可能で、和室でのテーブル席があるのもうれしいポイントです。

越前市御幸町1-23 ☎0778-22-2233
◎鮮魚店 9:00～19:00 料亭 11:00～22:00
※要予約 Ⓞ毎週水曜日(予約があれば営業)



※写真はイメージです

万葉庵【まんようあん】

漁師のご主人から届く越前がにや魚介が自慢。

『万葉の里 味真野苑』にあり、緑に囲まれながらゆったり過ごせる食事処。ご主人が越前町で船を持つ網元で、毎日届く新鮮な魚介が自慢です。越前がにはコースや定食、丼などで味わうことができ、お手頃ながら漁師さんの気前のよさでどれもボリューム満点!



- かに定食…………… 5,000円～
- セイコガニ丼…………… 4,200円
- かに丼…………… 3,500円

越前市余川町55-1(万葉の里 味真野苑内)
☎0778-27-7799 Ⓞ8:00～18:00
(食事は11:00～) Ⓞ毎週月曜日



※写真は18,000円コース



※写真はイメージです

もてなしや絆【きずな】

事前予約なしでOK! 気軽に味わえるセイコガニ。

大正2年築の町家を改装した居酒屋。元板前のご主人が作る、素材が持つ旨みを引き出した数々の料理を味わえます。予約不要のセイコガニは、身出しや一品料理などで本場の味を気軽に提供。ズワイガニは金額や希望に応じたコースで楽しめます(2日前までに要予約)。

セイコガニ料理各種

メニューにより金額は異なる

カニシーズンはセイコガニを常備。予約なしで来店しても日本海の冬の味覚を堪能できるのがうれしい。

- 身出しセイコガニ… 1,580円～
- セイコガニ雑炊…………… 980円

越前市蓬萊町7-20 ☎0778-42-7125
◎11:30～13:00.17:00～22:00LO(土・日曜は17:00～22:00)
Ⓞ毎週日曜日(月曜が祝日の場合は営業、月曜休)



※写真は「越前産・蟹付会席コース」

しきぶ温泉 湯菜里【ゆらり】

福井の冬の贅沢プラン、越前がにと天然温泉。

緑に囲まれた公共の宿。「美人の湯」といわれる天然温泉を、11種類の浴槽で楽しめます。冬期限定「蟹ぶらん」は4コースあり、多彩なカニ料理を堪能できます。日帰り利用には「せいこ蟹釜飯膳」(入浴・個室付)3,980円がおすすめ。入浴のみの利用も可能(大人650円)。



その他メニュー

- 蟹尽くし会席コース…31,800円～
 - 近海産・蟹付会席…22,800円～
 - せいこ蟹会席コース…16,800円～
- ※お一人様1泊2食(1室3名様利用)の金額
※上記料金はすべて税・サ込み(入湯税150円別途)

越前市白崎町68-8 ☎0778-25-7800
チェックイン16:00/チェックアウト10:00
Ⓞ毎月第2水曜日(祝日の場合は翌日)
http://yurari-yu.jp/

料理旅館 寿屋【すや】

伝統息づく純和風の料亭で目でも楽しむ越前がに料理。

越前和紙の里である越前市今立地区に明治元年から6代目を数える料亭旅館。各座敷からは茅葺き屋根の茶室が佇む庭園が望め、移ろう四季の美しさで迎えてくれます。熟練した料理人の技はカニコースでも光り、目でも楽しむ数々のカニ料理が宴を彩ります。



カニコース料金

時価

造りや茹で、焼きの他、カニ足の揚げ物やカニグラタンなども提供。2名から家族、団体にも対応可能。

その他メニュー

- コース…………… 5,000円～
- 昼の食事…………… 3,000円～

越前市粟田部町29-41 ☎0778-42-0022
チェックイン16:00/チェックアウト10:00
Ⓞ不定休