

【飲食店】

白濱屋



旬のネタの揃い踏み「地魚寿司」



大正8年創業



“野菜はあえて旬の時期を待ってから使用しています”

大きな握りが美味しい

「地魚寿司」

船形漁港等で水揚げされた魚を使った地魚寿司や一品料理(つぼ焼、さんが焼、焼魚)のほか館山産の野菜を使った鍋物(10月中頃～3月末)や炊き込み御飯(要予約)もおすすめてです。

館山産の農水産物 を使用したメニュー

- ・ 地魚寿司
- ・ 一品料理 ほか

使用している館山産 の農水産物

クロムツ、エンザラ、アジ、メダイ、キンメ、スズキ、ヒラメ、イサキ、サザエ、アワビ、そら豆、たけのこ、落花生 ほか

お店の DATA

住 所 : 館山市北条 1625-38
 定 休 日 : 水曜日
 営 業 時 間 : 11:00～21:00 ※平日に限り 14:30～17:00 は準備中となります。
 T E L : 0470-22-3615 FAXなし
 U R L : <http://www.awa.or.jp/home/boshu/sirahamaya/>