

【宿泊施設】

海辺の民宿 森 荘



旬の魚の活き作りは自慢の一品



相浜漁港からすぐそばに立地

目の前の相浜漁港で水揚げされた新鮮な魚介類を堪能

朝獲れた新鮮な活魚を自分の目で選び、買い付け。天然物にこだわる地魚料理は、楽しみにしている宿泊客も大満足。漁師さんもおすすめの宿。

館山産の農水産物を使用したメニュー

- ・活き作り
- ・煮物
- ・焼物
- ・蒸物
- ・鯛ご飯
- ほか

使用している館山産の農水産物

米、ヒラメ、カンパチ、マダイ、キンメダイ、クロダイ、スズキ、カサゴ、アワビ、サザエ、トコブシ、伊勢エビ
ほか

お店の DATA

住 所 : 館山市相浜 233
 定 休 日 : なし
 営 業 時 間 : IN/14:30 OUT/10:00
 TEL・FAX : 0470-28-1251・0470-28-1237