

秋田県
なまはげの里

男鹿半島

男鹿の鯛をご堪能ください!お待ちしております!



天然真鯛の美味き
存分に食らう!

男鹿の

鯛
ま
ま
り



2018

5/15

火

6/30

土

お気軽に

■下記はメニューの一例です。施設によりメニューが異なりますのでご予約時にご確認ください。

■新鮮な食材を使用するため **前日までの予約制** となっております。

前日までの予約制 ◎お刺身 ◎焼き魚 ◎ざっぱ汁 ◎その他鯛料理

当日予約でご利用いただける

日替りランチ

もごさいます!

男鹿の鯛まつりプラン

鯛まつりで使用される真鯛は、沖合2カ所に仕掛けられた回遊魚を一網打尽に捕獲する豪快で勇壮な伝統漁法「大謀網漁(大型定置網)」で捕獲されます。男鹿沖は北限の産卵地で、この時期産卵の為回遊する「天然真鯛」は最も「旬」な美味。旬の味覚『真鯛料理三昧』を存分にお楽しみください。

男鹿温泉結いの宿別邸 つばき

tel.0185-33-2151
宿泊料金 …… 13,000円(税別)
※2名様から利用可



※休前日の宿泊は2,160円(税込)アップ
※2名様から利用可
■「プロが選ぶ日本のホテル旅館100選」料理部門で13年連続入賞。旬の男鹿の真鯛を使った季節のお料理をお楽しみ下さい。

自慢メニュー ◎鯛かぶと煮 ◎鯛の蒸し物 パジルソース

男鹿桜島リゾートHOTELきららか

tel.0185-37-2311
宿泊料金 …… 14,000円(税別)
日帰り料金 …… 5,000円(税別)



※休前日の宿泊は1,000円(税別)アップ
※宿泊は2名様から、日帰りは4名様から利用可
※鯛まつりチラシ持参の方、昼食オーダーで1ドリンクサービス
■風光明媚な景勝地「桜島」の一軒宿、日本海を180度見渡せる展望レストランが自慢です。

自慢メニュー ◎鯛の造り ◎鯛の焼き物

汐瀬旅館

tel.0185-27-2711
宿泊料金 …… 9,000円(税別)
日帰り料金 …… 5,000円(税別)



※2名様から利用可
■「汐瀬丸」から獲れた魚は、板前経験がある主人が調理。トロトロワカメが絶品です。

自慢メニュー ◎鯛飯 ◎鯛のざっぱ汁 他

男鹿ホテル

tel.0185-33-3101
宿泊料金 …… 13,000円(税別)



※休前日の宿泊は1,000円(税別)アップ
※2名様から利用可
■岩風呂風の露天風呂大浴場は、温泉郷で一番の大きさ。石山の湯として親しまれております。

自慢メニュー ◎真鯛かぶと揚げ 油淋ソース ほか

セイコーグランドホテル

tel.0185-33-2131
宿泊料金 …… 13,000円(税別)
日帰り料金 …… 7,000円(税別)



※休前日の宿泊は1,000円(税別)アップ
※宿泊は2名様から、日帰りは4名様利用可(日帰りは3日前までの要予約)
■大浴場・露天風呂・サウナなど多くの温泉施設が充実。女性客には、美人の湯として人気です。

自慢メニュー ◎真鯛のしゃぶしゃぶ ◎真鯛のチラン寿し ほか

旅館親栄館

tel.0185-27-2511
宿泊料金 …… 9,000円(税別)
日帰り料金 …… 5,000円(税別)



※2名様から利用可
■名物の巨大なまはげ立像はライトアップされ当館前でお待ちしております。

自慢メニュー ◎鯛の焼き魚 ◎鯛のざっぱ汁 他

温泉旅館ゆもと

tel.0185-33-3151
宿泊料金 …… 10,000円(税別)
日帰り料金 …… 6,000円(税別)



※2名様から利用可
※日帰りは、部屋代、入浴料含む。
■男鹿温泉では最も古くから営業しているお宿。温泉が飲めます。10名様以上鯛の姿造り付き

自慢メニュー ◎鯛釜飯 ◎竹の子料理 (収穫による) 他

男鹿観光ホテル

tel.0185-33-2121
宿泊料金 …… 13,000円(税別)
日帰り料金 …… 7,000円(税別)



※休前日の宿泊は1,000円(税別)アップ
※宿泊は2名様から、日帰りは4名様から利用可(日帰りは3日前までの要予約)
■客室からの眺望は格別で最上階からの展望大浴場など二カ所の温泉が楽しめるお風呂自慢の宿。

自慢メニュー ◎真鯛かぶと煮 ◎鯛めし ほか

旅館浜彩

tel.0185-27-2733
宿泊料金 …… 13,500円(税込)
日帰り料金 …… 6,500円(税込)



※2名様から利用可
■当館自慢の展望浴場(薬石健康浴泉)から、日本海と館山崎の絶景が一望できます。

自慢メニュー ◎鯛焼き魚 ◎鯛のざっぱ汁 他

男鹿萬盛閣

tel.0185-33-3161
宿泊料金 …… 11,000円(税別)
日帰り料金 …… 6,000円(税別)



※休前日の宿泊は1,000円(税別)アップ
※2名様から利用可
■男鹿の天然鯛を使った鯛づくし料理をご用意。原産地「萬盛丸」を所有する鯛元の宿です。10名様以上鯛の姿造り付き

自慢メニュー ◎鯛のお刺身 ◎鯛飯

元湯雄山閣

tel.0185-33-3121
宿泊料金 …… 13,000円(税別)
日帰り料金 …… 6,000円(税別)



※休前日の宿泊は1,000円(税別)アップ
※2名様から利用可
■定番の鯛料理から趣向を凝らした自慢の創作料理をご用意。クラエティ溢れる豊富なメニューで鯛をお祝いっぽくお楽しみください。人気の「なまはげの湯」は自家温泉100%掛け流しです。

自慢メニュー ◎鯛のアクアパッツァ しよつぷる仕立て ◎鯛の味噌 チャンチャン焼き ◎鯛の漬け丼

男鹿温泉郷 戸賀・金ヶ崎温泉 (漁師町) 門前旅館

日帰りランチ 日帰りランチの内容は左記をご覧ください。

■表示の価格は、お一人様あたりの利用料金です。また、外税と内税表示が混在しておりますので、予めご了承下さい。
■温泉旅館ご利用の際は、入湯税150円を別途頂戴します。

男鹿の鯛まつりプラン 日帰りランチ

ご利用可能施設					
	料理内容	料金(税込)	ご利用人数	当日予約	ご利用時間
元湯雄山閣	・鯛のお刺身・かぶと煮 ・味噌チャンチャン焼定食	3,780円 ご入浴は+700円	2名様から	要9時半まで	11:00~14:00
男鹿萬盛閣	・鯛定食	3,240円 ご入浴は+550円	2名様から	利用4時間前まで	12:00~15:00
男鹿桜島リゾートHOTELきららか	・鯛まつり丼	2,160円 ご入浴は+700円	2名様から	休館日あり要確認 ※無くなり次第終了。	11:30~13:30



男鹿産真鯛は下記にてお買い求めください

男鹿海鮮市場

(船川港海岸通り)
tel.0185-22-0125
●営業9:00~18:00 ●休/年末年始

男鹿の海産物、加工品がズラリ

景勝地・入道崎でも真鯛料理をどうぞ!

なまはげ御殿

tel.0185-38-2011 ●休/年中無休

真鯛御膳 …… 2,500円(税込)
要予約/当日4時間前迄
時空を超えた 海鮮丼 …… 2,160円(税込)
天空の神髄 海鮮なまはげ丼 …… 2,900円(税込)

※漁の状況等によってご提供できない場合がございます。
●ご利用時間/11:00~15:00 ●1名様から利用可

ご予約・お問い合わせ先

(一社)男鹿市観光協会

tel.0185-24-4700 fax.0185-24-5700
https://www.oganavi.com/
E-mail:ogakk@namahage.ne.jp

男鹿市観光商工課
tel.0185-24-9141 http://www.city.oga.akita.jp/
男鹿温泉郷協同組合
tel.0185-33-3191 http://www.e-ogansen.com/