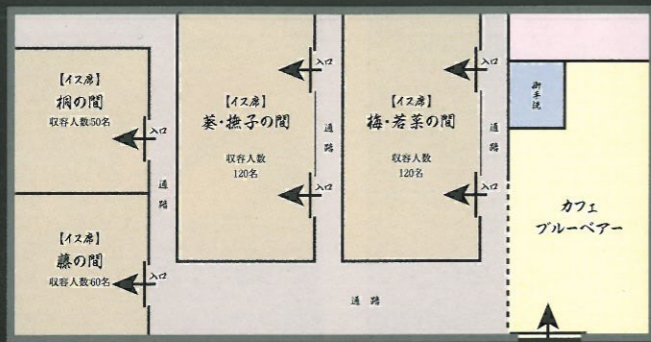


塩荘すずかけ亭 施設のご紹介

すずかけ亭

総収容人数:350名

- 60名×1部屋【イス席】
- 120名×2部屋【イス席】
- 50名×1部屋【イス席】



- 駐車場 ● バス15台
● 乗用車40台
- トイレ ● 男【15+和2・洋1】
● 女【洋8】



売店

旅の思い出に
北陸の名産品は
いかがですか?

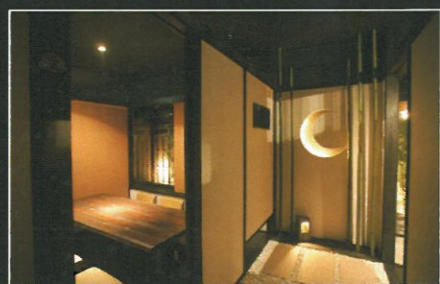


港ダイニングしおそう 敦賀にご滞在の際は、ぜひ一度足をお運びください。



全室個室対応 75席
2F宴会席【3室】

- 40名×1部屋【和室】
- 20名×1部屋【和室】
- 30名×1部屋【和室】



Cafe Blue Bear

手作りスイーツ
ハンドドリップコーヒー
ソフトクリーム等
販売しております。



株式会社ダイニングしおそう TEL.(0770)25-2081
〒914-0036 福井県敦賀市堂45-1-1 FAX.(0770)25-2109

しおそう URL <http://www.dining-shioso.jp/>

塩荘すずかけ亭



塩荘すずかけ亭
〒914-0036 福井県敦賀市堂45
TEL0770-22-2593
FAX0770-25-2109
営業時間：8:00～17:00 休業日：12月31日、1月1日

- しおそうから
- 氣比神宮まで 8分
 - 金ヶ崎まで 10分
 - 赤レンガ倉庫まで 12分
 - 氣比の松原まで 15分

しおそうへは
JR敦賀駅より車で8分
北陸自動車道敦賀I.C.降りて5分





和定食A

- せいろ蒸し御飯
- 赤魚せいろ蒸し
- 刺身(甘海老)
- おろし蕎麦
- 香物
- 味噌汁



和定食B

- せいろ蒸し御飯
 - うどん鍋(冬場)
 - 刺身(甘海老)
 - 焼鯖
 - 和え物
 - 香物
- ※(夏場)鍋⇒おろし蕎麦、天麩羅に変更。



わっぱ御膳

- 穴子せいろ蒸し御飯
- イカしゅうまい蒸し
- 刺身(甘海老、ハマチ、かじき)
- 焼鯖
- 茶碗蒸し
- 和え物
- おろし蕎麦
- 香物



若狭牛せいろ蒸し御膳

- 若狭牛せいろ蒸し御飯
- 小鍋
- 刺身(甘海老、かじき)
- 天麩羅
- 和え物
- おろし蕎麦
- 香物



海鮮陶板焼き御膳

- 陶板焼き
- 刺身(甘海老、かじき)
- 茶碗蒸し
- 和え物
- 白御飯
- おろし蕎麦
- 香物
- 味噌汁



焼鯖寿司せいろ蒸し御膳

- 焼鯖寿司せいろ蒸し御飯
- イカしゅうまい蒸し
- 刺身(甘海老、イカ)
- 天麩羅
- 和え物
- おろし蕎麦
- 香物
- 味噌汁



若狭鮭御膳

- 鮭(焼鯖鮭、穴子鮭、鯖鮭、マス鮭、鯛鮭、いなり)
- 小鍋
- 天麩羅
- 茶碗蒸し
- 和え物
- 香物



かに飯御膳

- 先付
- 刺身(甘海老、ハマチ、かじき)
- かにせいろ蒸し御飯
- 小鍋
- かに酢
- 天麩羅
- 茶碗蒸し
- おろし蕎麦
- 香物



海鮮鍋御膳

- 海鮮鍋
- 刺身(甘海老、かじき、イカ)
- 茶碗蒸し
- 和え物
- 白御飯
- 香物



海鮮丼御膳

- 海鮮丼
- うどん鍋
- 天麩羅
- 和え物
- 香物



舟盛御膳

- 舟盛
- (甘海老、イカ、ハマチ、かじき、鯛、帆立、さざえ)
- うどん鍋
- 焼物
- 鴨肉サラダ
- 煮物
- 和え物
- 茶碗蒸し
- 白御飯
- 香物



お料理・価格表

※表示価格は税抜表示となっています。

和定食A	¥1,000
和定食B	¥1,200
海鮮陶板焼き御膳	¥1,500
焼鯖寿司せいろ蒸し御膳	¥1,500
海鮮鍋御膳	¥1,500
海鮮丼御膳	¥1,800
わっぱ御膳	¥1,800
若狭牛せいろ蒸し御膳	¥2,000
若狭鮭御膳	¥2,000
舟盛御膳	¥2,200
かに飯御膳	¥3,000

塩菘すずかけ亭