

漁師が経営する海鮮食堂。

提供する魚介類は

当日の獲れ高次第！



16



りょうしゅうのばんやめしかしまほうえいまる
漁師の番屋めし 鹿島豊丸
 鹿嶋市宮中1-1-2
 0299-77-8262
 平日 11:00-14:00(LO13:45)
 土日祝 11:00-15:00(LO14:45)
 休 月 / 月が祝日の場合は翌火

海の幸

おいしい

鹿嶋の

鹿嶋市の東に広がる鹿島灘は黒潮と親潮がぶつかり合う最高の漁場！水産資源が豊富な鹿嶋で美味しい海の幸はいかがですか？

詳細MAP ▶ P.12



パラダイスビアファクトリー
Paradise Beer Factory
 鹿嶋市宮中1-5-1
 0299-77-8745
 ランチ 11:30-16:00(LO14:00)
 テイラー 18:00-21:00(予約推奨)
 休 月・火・水

17



鹿島灘産しらす・茨城県産レンコンを使用したピザは、自家醸造ビールにぴったり。



てんぷらかつぽうてんや
天ぷら割烹 てんや
 鹿嶋市宮津台4755-11
 0299-83-6488
 11:30~(LO13:30)
 17:00~(LO21:00)
 休 月・火

18



鹿島灘沖の魚介、茨城県産野菜など、四季折々の食材を揚げたての天ぷらで！



はまやきりょうしゅう
浜焼き漁師小屋
 鹿嶋市平井1128-321
 0299-94-6117
 水木金 11:00~(LO14:00)
 金のみ 17:00~(LO20:00)
 土日祝 11:00~(LO20:00)
 休 月・火

13



鮮度抜群の魚介をリーズナブルに提供するのは、幸米丸漁業の直営だからです。

くまのきんぐら
新鮮な魚介類や素材にこだわった料理をどうぞ。



14



きせつりょうりしきてい
季節料理 四季亭
 鹿嶋市宮中6-5-15
 0299-82-5511
 11:30-14:45(LO13:30)
 17:00-21:45(LO21:00)
 休 日

新鮮な魚介類、鹿嶋産のお米・野菜など女将こだわりの食材を使用したお食事は絶品！



うつぎようひんてん
ウツギ酔資店
 鹿嶋市宮中1-9-29
 0299-94-3319
 平日 17:00-22:00(LO21:00)
 土日祝 11:30-22:00(LO21:00)
 休 月 (祝日の場合は営業)・第3火

15



鹿嶋で旬のものを楽しもう！

四季の食材

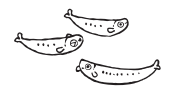
はまぐり



潮干狩りで獲れるはまぐりとは比較にならない程大きな「鹿島灘はまぐり」。産卵前の6~7月は身が太り、旨みも濃くなり絶品。

旬 6月~7月

しらす



季節を問わず食べられるイメージのしらすにも旬が存在します。おススメは脂がのった秋しらす。

旬 春しらす...5~6月
秋しらす...8~9月

ヒラメ



茨城県のさかなとして指定されているヒラメ。冬の冷たい海の中で肉厚となる「寒びらめ」は濃厚な味わいで、一段と美味しい。

旬 12月~2月

鹿島たこ



限られた期間しか獲れない「鹿島たこ」。鹿島灘の荒波に揉まれて成長し、肉厚で歯ごたえがあり、貝やエビを食べて育つので甘みも豊か。

旬 11月~2月