

秋田県
なまはげの里

男鹿半島 男鹿の『天然真鯛』をご堪能ください!お待ちしております!

男鹿の鯛まつり!

天然真鯛の美味さ
存分に食らう!



料理画像はイメージです。

2019

5/15(水)
↓
6/30(日)

■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。

■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。

お気軽に

前日までの予約制

- ◎お刺身 ◎焼き魚
- ◎ざっぱ汁 ◎その他鯛料理

予約でご利用いただける
日替りランチ
もごさいます!

ご予約
お問合せ

(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-ogaonsen.com/>

男鹿の 真鯛まつり

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)」で捕獲されたものを使用いたします。

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」で美味。旬の味覚『真鯛料理三昧』も存分にお楽しみください。



男鹿ホテル

tel.0185-33-3101
宿泊料金……13,000円(税別)



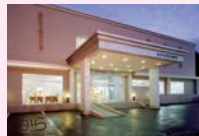
※休前日の宿泊は1,000円(税別)アップ
※2名様から利用可

■岩風呂風の露天風呂大浴場は、温泉郷で一番の大きさを、石山の湯として親しまれております。
※期間中、毎週月曜日と火曜日は休館いたします。

自慢メニュー ◎真鯛かぶと揚げ 油淋ソース 他

セイコーランドホテル

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 ◎真鯛チラス寿し 他

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

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2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 他

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

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!底曳船「萬盛丸」を所有する網元の宿です。
10名様以上鯛の姿造り付き

自慢メニュー ◎ギバサの鯛飯 ◎鯛のカルパッチョ ◎鯛のお吸物

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)



※休前日の宿泊は2,160円(税込)アップ
※2名様から利用可

■旬の真鯛を使用し、素材を生かしたつ、旨みたっぷりの鯛料理をご用意しております。男鹿の海を眺めながらの男性露天風呂、ツボ風呂が楽しめる女性露天風呂も好評です。

自慢メニュー ◎鯛かぶと煮 ◎鯛お造り三種盛り

男鹿温泉郷

(漁師町) 門前旅館

■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。

自慢メニュー

鯛定食……3,000円(税別)
※ご入浴は600円(15:00~)
※2名様から
※予約…当日AM10時までにご予約ください
※ランチタイム…12:00~15:00

絶景!
青の寺院散策と
鯛料理を堪能。



雲昌寺 曹洞宗

男鹿市北浦北浦字北浦57
孟宗竹や庭木の茂みに定石古刹の雰囲気醸し出すお寺。北浦港の街並みと北東に伸び白波立つ砂浜(浜間口・五里合方面)寒風山が見渡せる。6月中旬から7月初旬にかけて寺の敷地内にあじさい1,200株が咲き誇り「花の寺」として訪れる人が年々増えている。



雲昌寺あじさい 観賞期間 6/15(土) ▶ 7/15(月) までが見頃です。

道の駅おが オガーレ



●営業/9:00~17:00
●休/1月1~3日、2月26~27日、3月26~27日
お問合せ Tel.0185-47-7515

お食事・男鹿産「真鯛」販売

お食事処 海鮮屋
男鹿海鮮市場内
(船川港海岸通り)

男鹿市民文化会館 ●

●営業/9:00~18:00
●休/年末年始
●1名様から利用可

男鹿海鮮市場内 ■

ご予約&お問合せ tel.0185-22-0125

景勝地・入道崎でも真鯛料理をどうぞ!

なまはげ御殿

真鯛御膳……2,500円(税込)
(要予約/前日まで)
時空を超えた 海鮮丼…2,160円(税込)
天空の神髓 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。

●営業/11:00~15:00
●休/年中無休
●1名様から利用可

ご予約&お問合せ tel.0185-38-2011

道の駅おが オガーレ内

東洋一の海岸線にある
男鹿のレストラン

男鹿産天然真鯛漬け丼
カツコ・小鉢・味噌汁付き 1,690円(税込)

※半分ほど召し上がった後、お出汁を注ぐとさらに美味しく召し上がれます。

●営業/夏季(3月1日~9月30日) 10:30~21:00(LO/20:30)
●休/年中無休(※年末年始など、特別休日あり)

ご予約&お問合せ tel.0185-28-0300