

北陸・越前海岸国定公園

越前

越の存陣

こしのほんじん

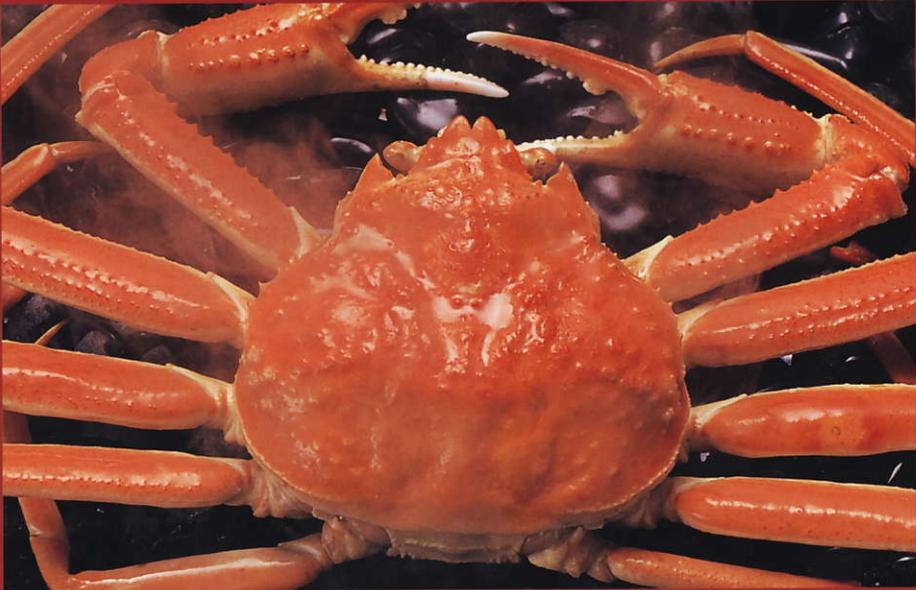
新鮮勝負!

美しい越前海岸の

大パノラマと、

新鮮な日本海の幸を

お楽しみください。



KOSHINO-HONJIN

お楽しみいっぱい! 越前の旅。



呼鳥門 / 車で10分



越前水仙ランド / 車で15分



越前水仙の里公園 / 徒歩1分



北前船主の館 / 車で40分



設備のご案内

- 鉄筋コンクリート2階建、冷暖房完備
- 収容人数/食事・休憩450名様/宿泊20名様
 - 1 階/海鮮レストラン、喫茶コーナー、いけす、売店(活魚、銘菓、特産品)
 - 2 階/大広間、中広間、客室、浴室2
- 大駐車場完備/バス30台収容、自家用車100台収容



交通のご案内

- 東京 東名 名古屋 名神
 - 大阪 名神 京都 名神
- 米原ジャンクション 北陸自動車道 敦賀I.C. 8号線
 河野海岸有料道路 R305 30K 越の本陣

お車でのご所要時間

- 福井I.C.より60分
- 敦賀I.C.より70分
- 大阪より3.5時間
- 京都より3時間
- 東京より7時間
- 名古屋より3時間
- 静岡より5時間
- 東尋坊より45分

※福井駅より京福バスで左右行きにて60分。
越前水仙の里公園バス下車、徒歩1分。



浴室



客室



レストラン



大広間

北陸・越前海岸国定公園
越前 越の本陣
 こしのほんじん

〒910-3554 福井県丹生郡越廻村浜北山6号7番
 TEL(0776)89-2846(代) FAX(0776)89-2856

蟹せいろ蒸し

当館自慢のおすすめ料理。
越前海岸当館だけの
まるごと二匹せいろ蒸し御膳。



◆蟹せいろ(華)

KH1050

越前がにを
お客様の目の前で
蒸しあげます。
あつあつを
お召し上がり下さい。



◆蟹せいろ(波)

KH1040

「蟹せいろ」は3,000円より

◆大漁せいろ箱



「大漁せいろ箱」は1,500円より

KH1020

蟹づくし

越前蟹のお刺身、焼き蟹、天ぷらからお吸物まで、新鮮な蟹、蟹、蟹のフルコース。
心ゆくまで堪能ください。
※写真の盛り込みは六名様盛りです



KH10100

◆本陣



KH1080

◆越前

豪快に、
贅沢に、
お召し上がり
ください。



KH1065

◆波の華

烏賊・蟹づくし

四月～十月までの期間限定



◆日本海三味 甘エビ・イカ・カニ (華)

KH1060

姿づくりの中から
イカソーメンがたっぷり！
越前ではココだけ、
当店板前のスゴワザ活き生き
真イカの姿造りは新鮮です。



◆日本海三味 (波)

KH1035

◆春の舞



KH1025

舟盛り

新鮮な日本海の魚介類を
大きな舟の器に豪快に盛りつけました。
存分にお召し上がりいただけます。
※写真の盛り込みは六名様盛りです



◆日本海舟

KH1050

◆越前舟



KH1040



KH1030



釜飯コース

日本海のエキスをたっぷり炊き込んだ当館こだわりの海鮮釜飯です。越前の香りをお楽しみください。



KH1030

◆華



KH1025

◆波



KH1020

◆風



◆北前船

釜飯コースは1,200円より

◆どのコース共、新鮮な材料を使用するため、季節により料理内容が多少変更になることもあります。

和定食

越前の新鮮な素材を
ふんだんに取り入れた和定食。
当館の人気メニューです。



◆水仙

KH1010



◆磯千鳥

KH1015

特選逸品料理

店主おすすめの
逸品料理です。



◆いか丼 刺身丼



◆焼がに かに刺



◆大漁寿司 漁師汁
(1,500円より)



◆若狹牛ステーキ

※その他、越前うに、さざえ、あわびなど四季を通じた新鮮なお料理もご用意いたします。

お土産にどうぞ。 売店コーナー

越前の厳選された新鮮な魚介類や
名産品を多数取り揃えています。
お土産にご利用ください。

※地方発送もうけたまわります



甘えび



越前かに



海産物コーナー



銘菓コーナー