



おしなご亭



若狭の地が育んだ

天然の恵み

その旨みを  
残すことなく

匠に盛り込む

匠の技法



おしながき

匠の技と空間で彩られた時の流れ



### すずかけ亭 Dining MENU

くつろぎの時間を五感であじわう…。  
全てが安らぎのためにしつらえられた空間であなただけを包み、  
贅沢な時の流れに身を任せ、匠の技巧を堪能するひととき。  
お客様の満足のためだけに構築された“間”をお楽しみください。



写真は2人前  
野菜・うどん・デザートがセットされます。



地元産若狭牛を使用、  
素材にこだわりました

若狭牛のしゃぶしゃぶ

Dining Kitchen Suzukake



河豚会席

先付け・鉄刺・鉄ちり・雑炊・デザート  
ふぐの美味しさで着飾り並ぶ皿、器

Dining Kitchen Suzukake

# 蟹会席

焼き蟹・蟹すき・天麩羅・雑炊・デザート  
 解き放つ 甲羅で守られた旨さ



Dining Kitchen Suzukake



海鮮丼

一面に敷き詰められた海の幸  
 日本海の旨いに出会える  
 おさしみ丼



蕎麦の膳

造里・炊き合わせ・天麩羅  
 焼きさばずし・デザート・コーヒー



しおそうじの膳

造里・炊き合わせ・焼肴・口取り  
 揚げ物・香の物・汁物  
 デザート・コーヒー

Dining Kitchen Suzukake



味覚と空間をあじわうひとときを...



旅のひとときを彩るおもてなしの膳



すずかけ亭 Drive in MENU

一期一会の心づくし…。

ふと、足をとめてお立ち寄りいただく、その偶然に感謝を込めて。

思い出に残る時のかけらをお持ち帰りいただけるよう、

心をつくしたおもてなしを膳に添えて…。



舟盛御膳

旬の鮮魚を一人舟に盛った逸品



わっぱ御膳



若狭鮭御膳

若狭名物、焼きさば、かに、鯛の押し鮭グルメ

郷愁にふれる木の枠で料理と穴子ご飯を蒸し上げました

※写真の焼きさばは4人盛りです



鍋焼御膳

しおそうの鍋焼きは、  
季節を選ばない  
人気メニューです



季節限定メニュー

かにめし御膳

若狭路の冬の味覚は  
やっぱり、かに三昧  
じっくりご堪能ください



*D*rive in Suzukake



〒914-0036 福井県敦賀市堂45  
Tel. 0770-22-2593 Fax. 0770-25-2109





かにめし御膳

お一人様 1、890円

鍋焼御膳

お一人様 1、575円

若狭鮭御膳

お一人様 2、100円

わっぱ御膳

お一人様 1、890円

舟盛御膳

お一人様 2、100円

海鮮丼【お昼限定】

お一人様 1、280円

蕎麦の膳【お昼限定】

お一人様 1、580円

しおそう昼の膳【お昼限定】

お一人様 2、000円

蟹会席【お昼限定】

お一人様 3、600円

河豚会席【お昼限定】

お一人様 4、300円

若狭牛のしゃぶしゃぶ【お一人様より要予約】

お一人様 4、000円

14分  
180g