



山陰・境港

# ごめ

さかなと  
鬼太郎のまち境港



■ カタログ有効期間 / 平成16年10月～平成18年6月



〒684-0046 鳥取県境港市竹内団地209  
<http://www.nakaura-f.co.jp/>

御予約・お食事お問い合わせ・直通

TEL(0859)45-4411  
 FAX(0859)45-6623

松葉がに、海産物、珍味等のおみやげは  
**大漁市場 なかうら**  
 TEL (0859) 45-1600 FAX(0859) 45-6585

**P 無料駐車場完備**  
**大型バス40台収容**

交通のご案内

- 余子駅より徒歩30分
- 境港駅よりタクシーで10分
- 皆生温泉より車で20分
- 玉造温泉より車で60分
- 三朝温泉より車で1時間30分
- 松江温泉より車で45分
- 出雲大社より車で1時間40分
- 松江城より車で40分
- 足立美術館より車で50分
- 由志園(大根島)より車で20分



弓ヶ浜名物

# かにトロ膳



A-3

かにトロ四季の膳 (関脇)



A-1

かにトロ三季の膳 (横綱) ※7月～8月を除く(休漁のため)



A-2

かにトロ四季の膳 (大関)

かにトロとは  
かにの身を独自の製法で熟成させ、  
まぐろのトロのような  
かにのうまみと深い味わいを  
引き出しました。

お召上がり方  
御飯の上に  
かにトロ、かに身、山の芋、玉子、  
青葱、海苔をお好みに応じてのせ、  
弓ヶ浜特製のたれをかけて、  
軽くかき混ぜて  
お召上がりください。



※天候により、料理の内容に若干の変更がある場合がございます。

日本海の風流を味わう

# 磯の膳



B-1

夕見の膳  
しおみ



B-2

蒼海の膳  
そうかい  
※造り5種、カニ1枚、煮肴、いかづけ、うなぎ蒲焼、茶碗蒸し、ちらし寿司



B-6

かに箱膳



B-5

かに尽し(潤) かに姿盛り(1枚) ※11月~3月



B-3

磯舟の膳



B-4

荒磯の膳

※天候により、料理の内容に若干の変更がある場合がございます。



F-1

甘海老、白いか、あじ食べ放題 (25~120名限定)



F-3

かに、甘海老、あじ食べ放題 (25~120名限定)



F-5

※天候により、料理の内容に若干の変更がある場合がございます。

日本海を食べ尽くし

# 食べ放題



F-2

かにすき食べ放題 (25~60名限定) ※11月~3月



F-4

かに、寿司、そば食べ放題 (25~120名限定)

## かにかに 食べ放題

(6~80名限定)  
※11月~3月



C-2

大漁寿司(竹)



C-4

かにしゃぶと寿司 ※11月~3月



C-3

大漁寿司(梅)



C-1

大漁寿司(松) 恵比須鯛と上にぎり  
えびす

### 大漁市場情報

春になると桜鯛の季節です。美保関沖で獲れた鯛は、美保神社のえびす様にちなんで、『えびす鯛』と呼ばれます。冬に養分をたっぷり蓄えた“わかめ”も収穫期をむかえ、山陰独特の板わかめ等に加工されます。トビウオも北上してきて、あご野焼き等になります。夏はサザエ漁がピークをむかえ、境港ではマグロ漁が始まります。

日本海の味を満喫

# 大漁寿司