



# 山陰・境港

# ゆみがはま

さかなと  
鬼太郎のまち境港



御食事処  
**3ヶ浜**  
YUMIGAHAMA



〒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

# かにトロ膳

弓ヶ浜名物



A-3 かにトロ四季の膳 (関脇)



A-2 かにトロ四季の膳 (大関)

※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。



A-1 かにトロ三季の膳 (横綱)

※6月～8月を除く(休漁のため)

## 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き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、軽かき混ぜてお召上がりください。



# 磯の膳



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-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。

# 磯の膳



B-1 汐見の膳  
しおみ



B-6 かに箱膳



B-5 かに尽し(潤) かに姿盛り(1枚) ※11月~3月

※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。

# 大漁寿司

## 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。



C-2 大漁寿司(竹)



C-3 大漁寿司(梅)



C-4  
かにしゃぶと  
寿司  
※11月～3月



C-1 大漁寿司(松) 恵比須鯛と上にぎり  
えびす

※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。

# 食べ放題



F-1 かにかに食べ放題 (6~80名限定) ※11月~3月



F-2 かにすき食べ放題 (25~60名限定) ※11月~3月



F-3 かに、寿司、そば食べ放題 (25~120名限定)

※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-4 かに、甘海老、あじ食べ放題 (25~120名限定)