

バスのガイドにも人気だといふ。

お問い合わせは、電話 0599-227-1759まで。P.10

0台。

◆みよし

定番の焼貝はもちろんだが、最近はやりの「洋ギヨーヌ」にも注目。豚肉・キャベツの定番具材に加えて、エビ・イカ・さくらエビなど、旬の魚介類がたっぷり。直径 15cm の 300 円。一度お試しあれ。

お問い合わせは、電話 0599-228-7559まで。P.15



海干野・海干・海水浴場の「みよし」。本日焼貝が人気で、さくらエビなど、旬の魚介類がたっぷり。直径 15cm の 300 円。一度お試しあれ。

お問い合わせは、電話 0599-228-7559まで。P.15

安心。定番メニューの焼貝も、タレ以外での楽しみ方を提案。どんなものが、来てみてのお楽しみ。

お問い合わせは、電話 0599-228-4139まで。P.52

0台。

◆かわめ荘

1953 年創業の同店の「チキン焼貝」、「貝」はん」を初めて提案したのが同店。今ではえららむ、同海岸の名物として定着している。

お問い合わせは、電話 0599-228-8420まで。P.45



1953 年創業の同店の「チキン焼貝」、「貝」はん」を初めて提案したのが同店。今ではえららむ、同海岸の名物として定着している。

お問い合わせは、電話 0599-228-8420まで。P.45

◆藤水(ふじみ)園

1953 年創業の同店の「チキン焼貝」、「貝」はん」を初めて提案したのが同店。今ではえららむ、同海岸の名物として定着している。

お問い合わせは、電話 0599-228-8420まで。P.45



(228-5080)まで。P.10

0台。

◆ジャンボ

常連客が必ず注文するのが「ホルモン鍋」2,000 円。たっぷりの野菜と牛ホルモンを大きなフライパンで炒める。シメにはウドンや、ボリュームも満点!

お問い合わせは、電話 0599-227-8995まで。P.35



1958 年以来、津の海を知り尽くした創業者夫婦が元気にお客様を迎える。店内には水洗トイレがあり、子ども連れでも

お問い合わせは、電話 0599-227-8995まで。P.35

◆ジャンボ

常連客が必ず注文するのが「ホルモン鍋」2,000 円。たっぷりの野菜と牛ホルモンを大きなフライパンで炒める。シメにはウドンや、ボリュームも満点!

お問い合わせは、電話 0599-227-8995まで。P.35



休憩でき、個室シャワーもある同店。人気の焼貝は自家製だれを使用。四人姉妹が、明るく、元気におもいなししてくれる評判だ。

お問い合わせは、電話 0599-228-0835まで。P.12

0台。

◆せよみ

1958 年以来、津の海を知り尽くした創業者夫婦が元気にお客様を迎える。店内には水洗トイレがあり、子ども連れでも

お問い合わせは、電話 0599-227-8995まで。P.35

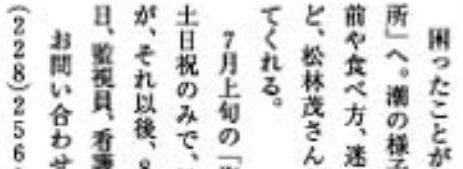


お問い合わせは、電話 0599-227-8995まで。P.35

◆案内所

1番北側に位置する同店。正面には見渡す限りの海、左には砂浜が広がり、見晴らしの良さでは右に出るものなし!

お問い合わせは、電話 0599-228-2156まで。



お問い合わせは、電話 0599-228-2156まで。

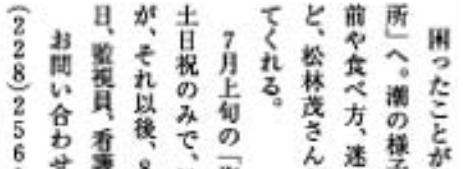
お問い合わせは、電話 0599-228-5858まで。P.60

0台。

◆海岸

7月上旬の「海開き」までは、土日祝のみで、松林さん一人だが、それ以後、8月末までは、毎日、監視員、看護師も常駐する。

お問い合わせは、電話 0599-228-2156まで。



お問い合わせは、電話 0599-228-2156まで。

