

新春

越前の
ズワイガニ

鳥羽の
アワビ

焼津の
マグロ
など...

予算別! 「松」「竹」「梅」の
でらうま海鮮丼を産地で

あけおめ丼



あけおめ丼とは...

ご当地の海幸や旬の魚介を中心に、6つのお店で松・竹・梅の特別な東海じゃらんオリジナル海鮮丼を作ってもらいました♪



梅 999円以下



竹 1000円~
1999円



松 2000円~
2500円

構成 / 土屋恵 取材・文 / 河井和美
撮影 / 鈴木暁彦・糠澤武敏(クローム) デザイン / 福山昇

梅

999円以下

安いとってあなどるなかれ。
産地だからこそ、店の努力が
あってこそこの価格!



市場食堂

隣接する豊浜漁港
からとれピチ魚介類
を仕入れ!

ごっつお亭

ズワイガニから甘エビ
まで北陸名物の海幸
が勢揃い!



竹

1000円~1999円

ボリュームもあって
値段も真ん中の安心ゾーン。
だけど載っかる
ネタはお墨付き!



のっけ家

大トロからびんとろ
まで様々なマグロ
の味を堪能!



牧原鮮魚店

水産会社直営だから、
安い・旨いが実現!



松

2000円~2500円

おめでとうございます新年は、いつもより
ちょっと贅沢にワンランク上の
丼を食べて景気づけ!



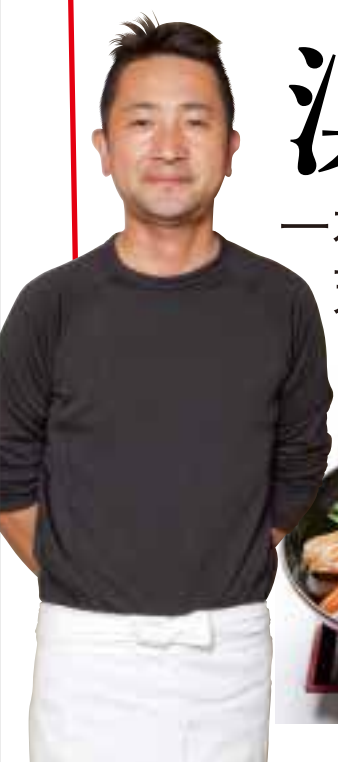
ゲリル華

食材への探求心が
生むおいしいメ
ニューの数々!



浜辺屋

一本釣りで釣り上げる
天然地魚のうまさ
に脱帽!



参加店舗のじゃらんオリジナル海鮮丼は次ページから ➡