橋立大丸本店









- $\langle 2F \rangle$ ■座敷テーブル席

- (座敷テーブル席)

天橋立が目の前に広がる お食事処・ショッピング 駐車場

橋立大丸本店外観



 $\langle 1F \rangle$

■おみやげ海産物コーナー

■ テーブル席(View)

■ レストラン(Sea)

■シーサイドテラス

■大型トイレ (身障者用完備)

⟨2F⟩

 $\langle 3F \rangle$ ■パノラマ展望台

■ テーブル席(Kai)

■ テーブル席(Zen)

■ 個室(テーブル席)



シーサイドセンター外観







HASHIDATE DAIMARU

橋立大丸本店

〒626-0001 京都府宮津市文珠475 TEL.0772-22-4151 FAX.0772-22-2555 E-mail honten@hashidate-daimaru.co.jp

〒629-2232 京都府宮津市中野430 TEL.0772-27-1313 FAX.0772-27-1441 E-mail sea@hashidate-daimaru.co.jp

美

天橋立

BIMI-CHISOU

風 景

が

か 料

な

で

る



但馬うしすき・白イカ御膳



- すき焼き
- ■小鉢 ■白イカ姿造り ■御飯
- ■野菜天ぷら (丹後こしひかり)





ズワイがに・あわび御膳



■ ズワイがに半肩■ 茶碗蒸し ■ 焼きあわび

■ 橋立そば

- 野菜天ぷら
- ■小鉢 ■御飯
- ■香の物

■吸い物

HASHIDATE DAIMARU

(丹後こしひかり)

海鮮味覚御膳

日本海の高級魚のどぐろ。金目鯛お造りとあわび、ふぐ。 豪華海鮮の競演です。

陶板焼き

■ のどぐろ ■ 焼きあわび ■ 御飯

■ ふぐ天婦羅 (丹後こしひかり)

■ 金目鯛・イカ ■ 橋立そば ■ 吸い物 お造り ■小鉢



二段せいろ蒸し御膳

二段のせいろ蒸しで、豚肉と魚介類が美味しく蒸し上がります。 おすすめのお料理です。



■お造り

■二段せいろ蒸し ■ 焚き合せ ■小鉢

■吸い物 ■香の物

(二種盛り) ■御飯

■橋立そば (丹後としひかり)



コクのある味わいが特徴、高級ブランドの地鶏・丹波黒どり。 お造りも、旬の五種盛りです。



■丹波黒どり 陶板焼き ■お造り(五種盛り) (かに身入り) ■ 吸い物 ■野菜天ぷら

■小鉢

■橋立そば ■茶碗蒸し

(丹後こしひかり)



■香の物



四季の味覚御膳

春・筍、夏・あさり、秋・きのこ、冬・かに、四季の釜飯です。 天ぷらも季節の食材使用です。



■季節の釜飯 ■季節の天ぷら ■ 焚き合せ ■ 香の物

■ 橋立そば ■ 吸い物

■二段せいろ蒸し ■小鉢

伊根ぶり・ふぐ御膳

■ふぐ刺し

ふぐ料理4品。そして日本3大鰤漁場の一つ伊根ぶりを、 冬にピッタリなしゃぶしゃぶで。



しゃぶしゃぶ ■ふぐ茶碗蒸し

■焼きふぐ

■吸い物 ■香の物

■小鉢

■ ふぐ空揚げ ■ 御飯(丹後こしひかり)



あさりづくし御膳

丹後こしひかりに、あさりのうま味がしみ込んだ絶品釜飯。 あさり満腹メニューです。



■ あさり酒蒸し ■ 橋立そば ■あさり釜飯 ■小鉢(あさり若布)

■お造り・さざえ ■あさり吸い物



豚ちり鍋・お造り御膳

特製だしの豚ちり鍋です。 さらにお造り三種盛り付、お得感のある内容です。



■ 豚ちり鍋 ■お造り(三種盛り) ■小鉢 ■野菜天ぷら

■茶碗蒸し

■橋立そば

■御飯

(丹後こしひかり)

■ 吸い物

■香の物

旬野菜せいろ蒸し御膳

旬の野菜を使ったせいろ蒸しです。 特製ポン酢でお召し上がり下さい。



■ 旬野菜せいろ蒸し ■ 野菜サラダ ■焼魚・魚フライ

■小鉢 ■お造り(二種盛り) ■御飯 ■橋立そば

(丹後こしひかり)

■吸い物

■香の物





甘えび造り御膳

甘えびのお造りをメインに、焼き魚・魚フライ付。 人気のリーズナブルなメニューです。



■甘えび造り ■ 焼魚・魚フライ・ ■ 小鉢 野菜サラダ ■橋立そば

■御飯

■香の物

■吸い物

(丹後こしひかり)



■かに御飯

かにづくし会席

■焼きがに

冬の味覚の王様「かに」。 ズワイがに姿、さらに各種、かにの素材が活きた美味の数々。



■ ズワイがに姿 ■ かに刺し(二本) ■ 茶碗蒸し(かに入)

■かに天婦羅 ■八寸 ■かに鍋

■ 吸い物(かに入) ■橋立そば(かに入) ■香の物

