



鮮度にこだわり

当店の
オリジナルメニューたち



鯨を豪快に盛った。
お茶漬けでもイケル
灘の漁師丼



すしバーガー
みなとサンド

水揚げ日本一の
産地だから食べられる
紅ずわいがに料理 各種



旅館 美佐のご案内

部屋数3部屋の小さな寝るだけの小屋みたいな宿ですが、向かいの味処美佐で、「たらくく食べて寝てしかも安ければいい」と言う割り切ったお客様におすすめです。22時過ぎまで食事対応できますので遅い時間でも大丈夫!もとは、当店で飲食されたお客様が、「たくさん食べて酔ったから帰るのがめんどくさい」と言われ建てた宿です。お食事は宿向かいの「味処美佐」でお召し上がり下さい。

【8名様以上より建物ごとお貸しいたします】



携帯ホームページ

素泊まり 3,990円
1泊夕食付 6,300円
お得なカニ宿泊プランあり!
※朝食はやっておりません



創業 昭和三十七年

旬の酒菜

味処 美佐



味処 美佐

お食事処

鳥取県境港市京町6番地

Tel.Fax.0859-42-3817

営業時間: 17:30~23:00【お昼は予約のみ(8名~)】

定休日: 日曜、月曜の祝日、年末年始、他

駐車場: 8台(店舗向い)



おまかせコース料理

(当店オリジナルコースです)
会席スタイルで、季節の素材を上手に組み合わせた魚中心のお料理です。宴会、法要などにご利用下さい。



3,150円 4,200円 5,250円
(10品前後) 値段によって素材、品数が変わります。
※予約限定 2名様より



10品位 2,100円~ ※予約限定 4名様より

皿盛りコース

ちよとした集まりや、仕上がりをお楽しみください。お客様向けです。予約限定だけあって、単品で注文するよりお得になっています。居酒屋メニュー中心です。※お値段により内容が変わります

松葉ガニコース

人数分の蟹を大皿に盛り、その中から刺身、焼き蟹、しゃぶしゃぶ、鍋、雑炊で食べさせていただきます。違いは枚数のみ!

2枚がお得、余れば加熱してお持ち帰りできます。

1枚コース 6,300円
2枚コース 10,500円

小鉢・刺身(魚)・炭火鍋・雑炊
(ただし、12月、1月は1枚につき500円UP)

山陰沖、タグ付「活松葉」のみを使用し、取引先水槽に常時ストックしてありますので安定した価格でお出します。余計なものは出さず、純粋にカニを食べたい方におすすめです。蟹の身の繊細さは抜群です!地元のお客様にも同じ価格、内容でお出ししております。
(※仕入れの関係上、前日までに要予約)

鍋コース

※冬期のみ
寄せ鍋、またはキムチ鍋からお選び下さい。
ポリキムチがあります。
特にキムチ鍋はおススメ!
夏でもOK!
他、雑炊付、その他つまみ2~3品



2,100円~ (値段により料理は変わります)
※予約限定 4名様より

大小さまざまなお席をご用意致します



テーブル席 (6席x2)

こちらは玄関入って右手にあるテーブル席。雰囲気のある照明とジャズが聞こえます。

小部屋 (2、3人向き)

座布団が4つありますが、男性4人ではむざむざ空間になるのでご注意ください! テーブルが小さく、あまり料理が乗りませんのであしからず。



広間

ここはお座の見える広間です。4名から最大30名位までご利用できます。小さく仕切る事も出来ます。