

御食事処 ゆみがはま



大漁市場なかうらに隣接する「御食事処 弓ヶ浜」では、境港で獲れた新鮮な魚介類を使用した海鮮料理をご堪能いただけます。

料理長おすすめ



【一般席】1F／60席
【団体予約席】2F／200席
※2F団体予約席は3日前までの要予約
※10名様以上は団体様用メニューもございます。
(詳細はお問い合わせください)

かにトロ丼

境港名物



境港で獲れた鮮度抜群の海鮮料理。



ねずみ男石像

アクセスマップ

●皆生温泉より車で20分 ●玉造温泉より車で50分 ●三朝温泉より車で80分



大漁市場 なかうら

鳥取県境港市竹内団地209

大漁市場なかうら 検索

TEL.0859-45-1600

営業時間／8:30～16:30

定休日／12月31日～1月4日

F A X／0859-45-6585

弓ヶ浜

大漁市場なかうら隣

御食事処 弓ヶ浜 検索

TEL.0859-45-4411

営業時間／11:00～15:30

定休日／木曜日・12月31日～1月4日

F A X／0859-45-6623

旬のお魚カレンダー

春	夏	秋	冬
・紅ズワイガニ ・モサエビ ・甘エビ ・イカ ・サザエ ・岩ガキ	・本マグロ ・岩ガキ ・白イカ ・トビウオ ・サザエ ・アワビ	・紅ズワイガニ ・白イカ ・モサエビ ・甘エビ ・ハタハタ ・カレイ	・松葉ガニ ・紅ズワイガニ ・モサエビ ・甘エビ ・ブリ ・ノドグロ ・イカ

境港の海産物と山陰土産のお店

大漁市場なかうら

御食事処 弓ヶ浜

鮮度抜群

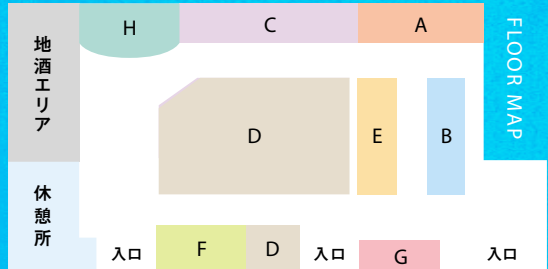


山陰沖の海産物と山陰土産が勢揃い。

かにと魚の専門店

大漁市場 なかうら

日本屈指の漁港・境港にある大漁市場なかうら。境港で獲れたカニはもちろん、鮮度抜群な旬の魚介類をはじめ、一夜干し、蒲鉾、加工品、山陰銘菓、鬼太郎グッズなど種類豊富に取り揃えております。



鬼太郎石像

果物・野菜市場

- A かにエリア
- B 鮮魚エリア
- C 一夜干しエリア
- D 逸品エリア
- E かまぼこエリア
- F 山陰銘菓エリア
- G 炉端市場
- H シーフードチップス実演販売

御食事処 弓ヶ浜

人気撮影スポット
日本一巨大
がいに鬼太郎石像
全高7.7m・体重90トン



©水木プロ

境港と言えば
やっぱりかに!!

かに エリア

かに水揚げ日本一の
境港から朝獲れ新鮮直送。

冬の味覚の王者と言われる松葉
がにやずわいがに・紅ずわいがに
を豊富に取り揃えております。



境港の
新鮮な魚介類

鮮魚 エリア

高級魚のどぐろや、
本まぐろ、モサエビなど
海の幸を大漁品揃え!!

境港で水揚げされた新鮮な魚介
類が揃う鮮魚エリア。
季節によって変わる旬の海の幸
はお土産にも最適。



山陰特産



おすすめ

焼きます!!その場で食べれます!!
海鮮炉端市場

お店で購入した新鮮な海産物をその場でお召し上がり頂けます。



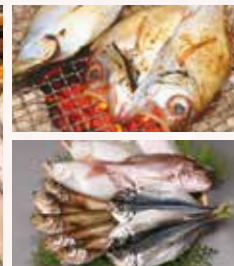
かにと魚の専門店
大漁市場 なかうら

境港は とびきりおいしい

山陰沖の
絶品一夜干し

一夜干し エリア

魚の旨味が凝縮された
山陰沖産の一夜干し。
鮮度抜群な山陰沖の魚を使用した
絶品一夜干し。



なかうらオリジナル
逸品多数

逸品・地酒 エリア

加工品や珍味、山陰の
地酒が多数あります。
海産物を使った、なかうらオリジナル
珍味や名産品が盛りたくさん。お土産
にもぴったり。



濃厚
トロトロ



海鮮“金のしゅうまい”シリーズ

境港で獲れた原料を使用し、なかうら独自の製法によって開発されたオリジナルしゅうまい。



【かにトロ】



【えびトロ】



【のどぐろ】



鮮度抜群厳選仕入れ
かにと魚のプロ集団

お土産品も種類豊富

大人気・山陰名物
あご野焼き

かまぼこ エリア

地元のかまぼこが盛りたくさん!!
人気は山陰名物あご野焼き!!



山陰の人気銘菓
大集合!!

山陰銘菓 エリア



実
販

演
売

日本海の幸100%
シーフードチップス

エビ・イカなどを高温でプレスして一瞬にしてチップスに!!

