

<p>1 天然素材の地魚にこだわる創業70年の老舗寿司店 らんかんすし しょうげつ</p> <p>らんかん寿司 松月</p>  <p>地元で水揚げされた新鮮な魚介類をお安く提供しています。その日に上がった魚介をにぎった「旬の寿司」は、茶碗蒸しとお吸い物が付いて1,500円。味には定評がありリピーターが多いです。</p> <p>住所 鋸南町保田66 電話 0470-55-1004 (定休:木曜日) HP http://www.6.ocn.ne.jp/~sus/</p>	<p>2 創業100年来のこだわりの店 ふくもと</p> <p>福本</p>  <p>あなご天丼、天ざる、天そば、なべやき等。丼タレには特製タレを使用。その他、お持ち帰り専用そばセット弁当(要予約)もあります。長年の熟成された味をぜひご賞味下さい。</p> <p>住所 鋸南町保田76 電話 0470-55-1034 (定休:火曜日)</p>	<p>3 厳選素材使用の手作り和菓子の店 でんすげせい</p> <p>伝助製菓</p>  <p>見返りの月</p> <p>鋸南町の歴史にちなんで、自家製和菓子や洋菓子を販売しています。中でも浮世絵の祖菱川師宣の代表作をイメージした「見返りの月」は、新鮮な房州地卵を使い、チーズクリームたっぷりのブッセです。</p> <p>住所 鋸南町保田223 電話 0470-55-1153 (定休:8・18・28日)</p>	<p>4 南房総の海を臨む地魚・活魚・磯料理 いそりょうり やまだや</p> <p>磯料理 山田屋</p>  <p>磯定食</p> <p>毎朝地元の勝山、保田漁港の市場から新鮮な魚貝を仕入れています。味・鮮度には自信があります。店内の生簀の中からお好みの品をどうぞ。おススメは当店自慢の磯定食や伊勢海老、鮑のお造り。</p> <p>住所 鋸南町大帷子417 電話 0470-55-2999 (定休:木曜日)</p>	<p>5 新鮮な海の幸をふんだんに</p> <p>のぼる</p>  <p>石焼きまぶし</p> <p>毎朝地元の保田漁港から新鮮な魚介類を仕入れています。刺身定食は特におすすです。当店のうなぎは先代から30年以上続く人気メニューです。1日5食限定の「うなぎの石焼きまぶし」はぜひ一度ご賞味下さい!!</p> <p>住所 鋸南町大帷子413 電話 0470-55-0295 (不定休)</p>	<p>6 “安心・安全” 海の幸、山の幸を丸ごと一人じめ はっさまるちやくほいじょ</p> <p>八佐丸直売所</p>  <p>千葉県近海で水揚げされた魚を持ち込み、創業36年のプロが作り出す天日干しのひもは絶品。お刺身用の鰻で作った中華まん“とっとまん”は千葉県の名産、推奨品として有名です。</p> <p>住所 鋸南町吉浜517-1(道の駅きよなん内) 電話 0470-55-1466 (定休:木曜日) HP http://www.830.co.jp</p>
--	--	--	--	--	---

<p>7 穫れたての新鮮な魚が自慢です しよくしごころ ふくまる</p> <p>食事処 ふく丸</p>  <p>クジラの竜田揚げ</p> <p>毎朝地元の漁港から仕入れた新鮮な素材をかざらず豪快にお出します。中でも1番人気は刺身をてんこ盛りにした「海鮮あられ丼」。当店はめずらしいクジラ料理を用意しています。(竜田揚げ・刺身など)</p> <p>住所 鋸南町吉浜517-1(道の駅きよなん内) 電話 0470-55-4540 (定休:月曜日)</p>	<p>8 食通もうなる心づくしの料理でおもてなし つせがけのぼてる ういらかつやまあう'えーる</p> <p>月影のホテル ヴィラ勝山アヴェール</p>  <p>ビーフンチャー</p> <p>お食事はじっくり煮込んだ肉がとろけそうなビーフンチャー、朝穫れ新鮮舟盛コースが人気。海を望む大露天風呂、貸切風呂など露天風呂が3つあり、満点の星空はとてもロマンティックです。</p> <p>住所 鋸南町大六247-2 電話 0470-55-3464 (要予約) HP http://www.avail-21.net</p>	<p>9 おいしさいろいろ料理たち</p> <p>レストラン フィッシング</p>  <p>当店のランチメニューは、土日祭日もOK! 伊勢海老・アワビは常時そろえてあります。おススメはハンバーグ・パスタ・フリッターのセットの「おすすすめセット」1,560円(写真)。季節のフェアも開催。</p> <p>住所 鋸南町大六128-1 電話 0470-55-3424 (定休:月1回木曜日)</p>	<p>10 内房州を庖丁する店</p> <p>なぎさ</p>  <p>くじら料理</p> <p>「旬の食材の持ち味を十分に引き出す」という料理の基本を守り、おもてなしの心でお客をお迎えします。一番人気は地魚のにぎり。また房州勝山は江戸時代クジラで栄えた町。クジラ料理もどうぞ。</p> <p>住所 鋸南町竜島886 電話 0470-55-0350 (不定休)</p>	<p>11 味にこだわった手打ちそば そばてい きんちよう</p> <p>そば亭 金長</p>  <p>ミニ天丼セット</p> <p>そば打ち35年のベテラン店主が、北海道産蕎麦粉を使って喉ごしの良い「二八そば」に仕上げました。「その日の分は毎朝手で打つ」「天ぶらは必ず揚げたて」など味にこだわりを持っています。</p> <p>住所 鋸南町竜島867 電話 0470-55-1077 (定休:月曜日)</p>	<p>12 本物の“魚の美味しさ”を味わって下さい ぎょかいりょうり やみぞ</p> <p>魚介料理 やみぞ</p>  <p>勝山港を始め、館山周辺の近海物や全国各地の生鮮魚介類等を仕入れています。素材の味を損なうことなく、お刺身・煮物・焼き物・揚げ物、等々できるだけ自然体でご提供いたします。</p> <p>住所 鋸南町竜島913-3 電話 0470-55-0201 (不定休) HP http://yamizo.gozaru.jp/index.html</p>
--	---	---	---	--	---

<p>13 旬を食す、季節を味わう癒しの宿 きのくにやりかん</p> <p>紀伊乃国屋旅館</p>  <p>当館は入札権を持つため、通常料金で新鮮な伊勢海老のお造り、鮑の踊り焼き、舟盛が召し上がれます。また旬のものを味わえるよう毎月献立を変えています。露天風呂と地魚、地酒でゆったりとした休日をお過ごし下さい。</p> <p>住所 鋸南町竜島970-6 電話 0470-55-1571 (無休) HP http://www.awa-kinokuniya.com/index.html</p>	<p>14 海を目の前に、ゆっくりと地魚料理をどうぞ てんぽうろてんぶろのやど おしなや</p> <p>展望露天風呂の宿 おしなや</p>  <p>お食事は2,500円より。舟盛り・鮑の踊り焼き・イセエビ刺身・鰻のさんが焼き等々。1泊2食7,500円より。9,800円コース(舟盛り・イセエビ・鮑どれか1つ付)が好評です。展望露天風呂に入り夕日と波音をお楽しみ下さい。</p> <p>住所 鋸南町勝山413-10 電話 0470-55-0426 (無休) HP http://www.awa.or.jp/home/osinaya</p>	<p>15 お気軽に中華料理を! ちゅうかりょうり こうとく</p> <p>中華料理 幸徳</p>  <p>ビール、ニラレバ</p> <p>当店は手間隙かけた中華料理をお気軽に召し上がれます。特に皮から具まですべて手作りの餃子は絶品。また土日祭日でもランチ時にはライスお代り自由! 座敷、個室がありますので、お子様連れでも安心です。</p> <p>住所 鋸南町勝山371-1 電話 0470-55-3256 (定休:木曜日)</p>	<p>16 手作り和菓子の店 しげたかしてん</p> <p>重田菓子店</p>  <p>四季それぞれに作る桜餅、柏餅、おはぎやおだんご、季節の上生菓子を取り揃えてあります。中でもどらやきは自慢の一品です。目で見ると季節の移ろいだけでなく、舌で味わう季節もいかがですか。</p> <p>住所 鋸南町勝山354 電話 0470-55-0251 (定休:月曜日)</p>	<p>17 本場香港の味 ちゅうかいせんりょうり すみよしほんてん</p> <p>中国海鮮料理 住吉飯店</p>  <p>旬の活きの良い勝山産魚介類を粋な中国料理に仕上げます。又、多彩な麺類も当店の自慢。中でも「もやし麺」と「えびそば」は有名。ラーメンから本格料理まで、季節を感じる中国料理を是非お召し上がり下さい。</p> <p>住所 鋸南町勝山430 電話 0470-55-0255 (定休:水曜日)</p>	<p>18 地魚の店 そうしろうすし</p> <p>惣二郎寿司</p>  <p>地魚をメインに常時16種類のネタをそろえています。中でもその日によって変わる地魚寿司のセット(8カマ)が人気です。地魚をにぎって10年目に入りましたが、値段もそのままお客様に好評です。</p> <p>住所 鋸南町下佐久間735-2 電話 0470-55-0133 (不定休)</p>
--	---	--	---	---	--

<p>19 手作りチャーシュー・こってりラーメンが自慢の楽しい食堂 かぞくしよくどう みちばたや</p> <p>家族食堂 みちばたや</p>  <p>Pト豚の自家製チャーシューと国産小麦の卵麺が自慢です。お米は自家製、野菜も地物が中心です。また当店はスリランカ産幻のハーブ「コタラヒムツ」の販売店。糖尿・便秘の方はご相談下さい。</p> <p>住所 鋸南町下佐久間441-1 電話 0470-55-3407 (定休:火曜日) HP http://www.5.ocn.ne.jp/~telesupa/mitibata02.files/sub1.html</p>	<p>20 ポリウムたっぷり!! やさしいお袋の味 かつやまどらいびん</p> <p>勝山ドライブイン</p>  <p>当店は「ポリウムたっぷり、毎日食べてもあきない家庭料理」を目指し、栄養のバランスの取れた食事をご提供します。定番からちょっとかわった定食まで、35種のメニューは大人気です!</p> <p>住所 鋸南町下佐久間197-1 電話 0470-55-0114 (定休:木曜日)</p>	<p>21 安心・こだわり手づくりの味 あおくらそうさい</p> <p>青倉の惣菜</p>  <p>“伏姫さんが焼き”は新鮮な房州アジと豊富な野菜を特製タレで焼きあげ、当店オリジナルの1番人気です。青倉富里店は美味しいつまみ食いのできる惣菜ショップで、バランスの取れた手づくりお弁当やお惣菜も大人気です。</p> <p>住所 南房総市二部1900(ハイウェイオアシス富里店) 電話 0470-57-2122(ハイウェイオアシス富里店) (不定休) HP http://www.aokura-sanga.com</p>	<p>22 創業50年 厚くてやわらかいとんかつ とんかつ すずきや</p> <p>とんかつ 寿々木家</p>  <p>サクッとした歯触りのトンカツを特製丼たれと地鶏の卵でとじて炊きたての長狭米の上に乗せたおススメの一品。他にも特製スパイスをブレンドしたカツカレーも人気。配達も承ります。</p> <p>住所 南房総市富浦町原岡89 電話 0470-33-2112 (定休:火曜日)</p>	<p>23 注文を受けてから裂く音ながらのうなぎの味</p> <p>割烹・うなぎ みのや</p>  <p>当店は注文を頂いてから鰻を裂きますので、ちょっと時間がかかりますが、ふっくらとした一味ちがった鰻が召し上がれます。特に自慢のひつまぶしは、3膳目までおいしく召し上がれます。</p> <p>住所 館山市八幡606-1 電話 0470-23-0373 (定休:火曜日)</p>	<p>24 「房総の旬」をご提供します しよくさいくうかん はなみずき</p> <p>食彩空間「花水木」</p>  <p>地魚や旬の野菜を「旬」の一品料理をリーズナブルな料金でお楽しみください。</p> <p>当店は新鮮な魚介類や野菜・肉などの食材を吟味し、地魚、寿司や四季折々“旬”の一品料理をリーズナブルな料金でお楽しみいただけます。</p> <p>住所 館山市湊字大神宮196-1(館山バイパス沿い) 電話 0470-24-8738 (定休:火曜日)</p>
---	---	--	--	--	---