

漁師めし

「どんがら汁」再現！

厳冬日本海の深海から庄内浜へ
産卵のために集まってくる大魚を狙う寒鰯漁。
その漁師たちが浜で食べていた漁師めしが「どんがら汁」です。
頭から尻尾まですべて余すことなく使うのが特徴で
今では庄内の郷土料理として愛される豪快な汁料理です。
コク深い味わいでおいしい栄養が体中にしみ渡ります。

寒鰯祭

当館の寒鰯汁は
全部入り!!

身・アブラワタ・白子
1杯1杯にそれぞれの部位が
同じように入っています。



今だけの
冬の膳



お食事処 庄内庵

しょうないあん かんだら ざんまい

庄内庵寒鰯三昧

※寒鰯祭のメニューではありません。

寒鰯汁／寒鰯親子飯／白子のお刺身
白子の天ぷら／旬の小鉢／香物

.....3,900円(税込)

2月上旬まで



磯おにぎり

白子天ぷら

白子刺身

たらこ飯

- ・寒鰯汁..... 1,000円
- ・白子天ぷら..... 850円
- ・磯おにぎり..... 300円
- ・たらこ飯..... 750円
- ・白子刺身..... 750円
- ・缶ビール(350ml)..... 500円
- ・新酒飲み比べ(3種)..... 500円

テイク
アウト可

※全て消費税込み価格
※写真はイメージです



庄内観光物産館

