



泊まって 味わえる しあわせ

# 御前崎晩餐

静岡県最南端の岬のまち御前崎市には、日照時間日本一\*の恵まれた風土に育まれた農畜産品、水産品が揃っています。

地元食材をふんだんに使い、旬を感じていただけるよう趣向を凝らした

御前崎の宿にご宿泊のお客様限定で供される「御前崎晩餐～陽のめぐみ～」を存分にお楽しみください。

詳細は御前崎市観光協会ホームページにてご確認ください。

伊勢海老など、季節の魚介の料理

遠州夢咲牛、遠州黒豚など  
御前崎産のお肉の料理

カツオを使用し  
ウミガメをイメージした料理  
○御前崎はウミガメの貴重な産卵地です

御茶海鮮  
～御前崎つゆひかりと  
季節の魚介の料理～

季節の旬素材の料理

曙  
陽のめぐみ  
東雲  
暁

地元食材

- 遠州夢咲牛
- 御前崎産カツオ
- 御前崎産しらす
- 御前崎産伊勢エビ
- 御前崎つゆひかり(茶)

\* 時期や魚の状況により変更あり

\* 気象庁HP「全国気候表」に掲載されている主要154観測地点における日照時間の平年値は、御前崎市が2230.6時間で全国1位。「昭和56年～平成22年のデータ平均値」  
【 <http://www.pref.shizuoka.jp/j-no1/nissyoujikan2.html> 】



静岡県

オ マ エ ザ キ シ  
御前崎市

御前崎市観光協会  
TEL.0548-63-2001  
<http://www.omaezaki.gr.jp/>



商工観光課

<https://www.city.omaezaki.shizuoka.jp/>