

⑧まるは本館



創業当時より
守り続けた人がいる
守り続けた店がある
これからもその味を
守り続けます。

まるは本館のウリはやっぱり ジャンボエビフライ!! こだわり

他の店舗とは違う味付けが魅力です。定番のソースやタルタルで食べるのもありますが、本館ではオリジナルの三杯酢であっさり食べて頂くのもオススメ♪活きのいい海老を使った当店名物、「ジャンボエビフライ」を一度ご賞味ください。



当店イチオシです!

夕市がスダそこ! 新鮮な魚介類が豊富に揃う



知多の海から、豊かな恵みをお届けします。その日の市況に水揚げされた大あさり・ししゃこ・蟹・鯛など新鮮な魚介類を素早く調理するので鮮度を落とさずお出しすることが可能です。



『おまかせコース』をご予約のお客様へサービス始めました
『おまかせコース』をご予約頂いたお客様に限り、本館おかみさんの手作りデザートがふるまわれます。

!♥地元

豊浜大好き! まるは本館スタッフ

当店を支えている個性豊かなスタッフたちは、みんなでより心の通ったお料理の提供やサービスの向上を目指して日々がんばっています。



豊浜では漁港近くの海辺を覗き込みを込めて「浜」と呼びます。当店では地元の漁師たちが釣ってきた近海の魚を、浜でいち早く直接せり落とし、当店へ直送いたします。出来る限り浜で水揚げされた時の鮮度でお召し上がりいただけるようにと努めております。旬の味を存分にぜひ味わってください。皆さまのお越しを心よりお待ちしております。

店主敬白



※料理は一例

宴 慶事・法事、その他イベントに! 各種宴会プランのご案内

宴会場のご案内



眼下に広がる豊浜港を眺め、落ち着いた空間で海の幸を存分にお楽しみ下さい。ご家族や仲間でにぎやかに過ごす、忘年会や慶事・法事など、様々なシーンにも対応しております。広々とした座敷は最大50名様までご利用可能です。

宴会プラン(税込価格)

- ◎おまかせコース…1名様3,000円(6品位)~
- ◎オードブル&寿司…1名様2,500円~

その日のうちに水揚げされた、豊浜漁港の海の幸を贅沢に使ったコースメニュー・オードブル&寿司は、宴会プランの楽しみの一つ。春は「ししゃこ」、夏は「大あさり」、秋は「わたりがに」、冬は「ひらめ」と言ったように、旬の魚介類で宴を盛り上げます。8名様以上より送迎バス(知多エリア近郊)にて送り迎えも可能ですので、心置きなく宴会をお楽しみ頂けます。



※写真は料理一例です。料理内容は仕入れによって変わりますので詳しくはお電話にてお問合せ下さい

旨 まだまだある! 極旨定番メニュー



刺身盛り合せ



名物えびフライ



長たっぶり海鮮丼(平日限定)



わたりがに



ししゃこ



穴子炙り握り(木曜限定)



煮魚



ひらめのお造り(2人用)



ひらめ姿唐揚げ(旗メニュー)

宿 団体様大歓迎! 宿泊のご案内



昭和レトロな雰囲気を感じさせる昔ながらの建物ですが、心づくしのお料理とサービスを提供いたします。皆さまのお越しを心よりお待ちしております。

館内設備/◎部数…6部屋(全室和室) ※団体可、35名収容可 ◎お風呂・トイレ…男女別

通年宿泊プラン1泊2食(税込価格)

- ◎1泊朝食付き…4,000円(税別)~
- ◎1泊2食付き…4,000円(税別)+夕食代

夕食はコースメニューより選んで頂くか、夕食の予算を前日までにご連絡頂ければ、普段とは違うまるは本館おまかせコース(3,000円~)もご利用できます。(チェックイン16:00/チェックアウト9:30)

送迎可能です!お問合せ下さい

お取のご予約・ご宴会等受け付けております。お気軽にお申し付け下さい。
※8名様以上からご利用ください。
※詳細はお電話にてお問い合わせ下さい。



TEL: 0569-65-0814

半田内は送迎無料!
※半田エリア外は有料

季節を感じる
南知多の料理を堪能ください。

南知多で獲れる季節折々の旬の海の幸です。
旬の食材は、身も大きいばかりではなく、
素材その物の味が一層感じられます。

【春：spring】

しゃこ・あさり・ワカメ・
車エビ・平貝・白ミル貝・鯛・
磯もずく・さより



【夏：summer】

大あさり・たこ・穴子・す
すき・アイナメ・カレイ・
アワビ・サバ・あじ・コ
チ・のそ・トリガイ・アオ
リイカ・うに



【秋：autumn】

わたりがに・鱈・タチウ
オ・カワハギ・のどぐる(ア
カムツ)・カマス・さばぶ
ぐ・ケンサキイカ



【冬：winter】

ひらめ・ふぐ・なまこ・寒
ブリ・ほうほう・あんこう・
わが(メバル)



天下の奇祭
鯛祭り!



毎年7月中旬、豊浜海岸で行われる鯛祭り

まるは本館では、名物「ジャンボ
エビフライ」をはじめとする豊浜の
新鮮な海の幸を味わえるだけ
ではなく、目の前が海という好
立地で、天下の奇祭「鯛祭り」も
近くで見ることができます。



鯛祭りはまるは本館目の前



秋のコスモス街道



正月の豊浜港

まるは本館



愛知県知多郡南知多町豊浜中村 80
交通/南知多道路終点「豊丘」を降りて
県道 280 号線から「南知多役場西」の信
号を左折。「豊浜」の信号を左折してすぐ。
定休日/不定休



TEL:0569-65-0814 FAX:0569-65-2900

<http://www.maruha-honkan.com>

まるは本館



創業当時より
守り続けた人がいる
守り続けた店がある
これからもその味を
守り続けます。



天下の奇祭
鯛祭り!



まるは本館では、名物「ジャンボエビフライ」をはじめとする豊浜の新鮮な海の幸を味わえるだけでなく、目の前が海という好立地で、天下の奇祭「鯛祭り」も近くで見ることができます。

毎年7月中旬、豊浜海岸で行われる鯛祭り



鯛祭りはまるは本館目の前



秋のコスモス街道



正月の豊浜港

まるは本館



愛知県知多郡南知多町豊浜中村 80
 交通／南知多道路終点「豊丘」を降りて
 県道 280 号線から「南知多役場西」の信
 号を左折。「豊浜」の信号を左折してすぐ。
 定休日/不定休



TEL:0569-65-0814 FAX:0569-65-2900

<http://www.maruha-honkan.com>