

よこすか 海の幸・大地の恵

よこすか地産地消ショップガイドブック 2021年度版

おいしい横須賀、
詰まっています



炭火焼タイガー
「A5黒毛和牛とよこすか野菜の
すき焼き定食」

このガイドブックを提示して特典を受けよう!

基本的にディナーのみの特典です。「昼OK」の店は昼も特典を利用できます。
詳細は各店のページをご覧ください。特典がない店もあります。

有効期限 2021.4.1~2022.3.31



横須賀を、 いただきます！

太陽に照らされ、あたたかい大地。
東西は2つの海に囲まれ、そよぐ風はミネラルたっぷり。
そんな豊かな環境にある横須賀は、まさに食材の宝庫です！
海のミネラルを受けて育つ「大地の恵」は、彩り豊か。
東京湾と相模湾の両方から獲れる「海の幸」は、種類豊富。
何よりも、産地で食べられるから、とっても新鮮！
横須賀で、とっておきの「地産地消」をしませんか？



よこすか地産地消ショップとは？

「よこすか地産地消ショップ」は、地元食材を常時取り扱うお店で、横須賀市内の約145店舗が登録中です。横須賀市と横須賀商工会議所が連携して積極的にPRしています。



これが
目印！



▲2021年度版登録店ステッカー

地産地消ショップのぼり旗▶



このガイドブックの主な配布場所

横須賀中央駅、市役所案内所、役所屋(3か所)、
行政センター(9か所)、横須賀商工会議所、
すかなごっそ ほか (在庫がなくなり次第配布終了)



ご確認ください！

ご利用の際には、最新の情報を店舗に
ご確認ください。

休業日や営業時間が状況に応じて変更
となる可能性がございます。

ご覧になる方へ

マークの見方

地元食材の取扱情報

- 野菜
- 果物
- 卵
- 肉
- 魚介類
- 海藻類
- 牛乳
- はちみつ

地場産率の高いお店

お店情報

- 所在地
- 電話番号
- 休業日
- 営業時間
 - ①モーニング ①ランチ
 - ②ディナー
 - ③ティール/カフェタイム
- 予算額(1人あたり)
- 座席数
- 駐車場あり
- 宴会可

- 貸切可(要予約)
- 個室あり
- テイクアウト可
- 予約可
- 地図掲載ページ
- ランチタイム時も特典利用可
- 食べるお店(飲食店)
- 買うお店(販売店)

ご注意

- 本誌でいう「地元食材」・「地場産農水産物」とは、横須賀市内産のものを基本としますが、時期や天候によりやむを得ない場合を考慮して、三浦半島産・神奈川県産のものまで含めることとしています。
- 本誌掲載のデータは、2021年2月末日現在のものです。発行後に営業時間・休業日・メニュー・商品の内容や価格等の営業内容が変更になることや臨時休業等で利用できない場合があります。また、各種データを含めた掲載内容の正確性には万全を期しておりますが、お出かけの際には電話等で事前に確認・予約されることをお勧めします。
- 最新情報は、ヨコスカイチバンのホームページをご覧ください。
- 休業日は、年末年始・ゴールデンウィーク・お盆休み・臨時休業を省略している場合があります。
- 営業時間は、特記以外原則として開店～閉店です。ラストオーダーや最終入店時刻は通常、閉店時刻の30分～1時間前ですので各店にご確認ください。
- 価格は全て2021年2月現在の税込価格です。消費税の変更等により、商品の内容や価格は変更する場合があります。

特集

- 04 **横須賀の海の幸**
—横須賀の魚介は鮮度
- 06 **横須賀の大地の恵**
—よこすか野菜は彩り
- 08 **漁師さんと農家さん**
—横須賀が誇る生産者
- 10 **想いを伝える人**
～地産地消ショップ～
- 12 **よこすか地産地消ショップを
めぐるコース**
—アートと歴史を感じる東京湾ルート
—自然を感じる相模湾ルート
- 15 **NEW SHOP**
新しい地場もののお店 12店

エリア別 観光スポット紹介
- 54 **YOKOSUKA YORIMICHI**
ヨコスカ ヨリミチ

お店紹介

- 19 **BUY～地場ものを買うお店**
ジャンル別「買う」お店 29店

[特集] すかなごっそ
海の幸を買うお店
大地の恵を買うお店
地場ものごはんを買うお店
地場もの土産を買うお店
地場ものスイーツを買うお店
- 30 **EAT～地場ものを食べるお店**
エリア別「食べる」お店 93店

横須賀中央
逸見・汐入
追浜・田浦・安針塚
上町・県立大学
走水・観音崎・浦賀
大津・北久里浜
久里浜
野比・長沢・津久井
衣笠・武山
西海岸
- 53 INFO～ごあんない
- 56 MAP
- 62 索引

Coupon クーポン



このガイドブックを
提示して
特典を受けよう!

地産地消ショップガイドブック限定の
特典を使ってお得にお店をめぐるう!

有効期限 2021.4.1～2022.3.31

使えるお店の一例

特典 フランス産グラスワイン1杯サービス

特典  ランチセット注文で1ドリンク無料(要予約)

 このマークのある店はランチタイムも利用可

- 特典は、入店時に提示するか、予約時に必ずお伝えください。
- 他クーポン等のサービスと併用はできません。
- 特典のみの利用はご遠慮ください。
- 詳しい利用条件はお店でご確認ください。
- ホームページの印刷、携帯電話等におけるホームページ画面の提示でも特典を受けられます。
- 昼OK!がないお店は夜のみ利用可能です。



近海マグロ **相模湾**

寿司ネタでも王道のマグロは、上品な味わいが特徴。特に生で食べると凝縮された旨みが味わえる。

オススメの食べ方

サラダ、カルパッチョ、山かけ、ツケなどによく合う。



生止食感

獲ったその日のうちに水揚げされる「日戻りカツオ」は淡いピンク色でモチモチの極上食感は感動間違いなし。



カツオ **相模湾**

まんまるぶっくり!

オススメの食べ方

刺身、なめろうにすると、もちもち感がより味わえる。

ちっちゃりぶりぶり



ブリの子ども(若魚)で脂が少なく、さっぱりとしていて歯ごたえがよい。

イナダ **相模湾 東京湾**

ハマチとは養殖ブリのこと!



オススメの食べ方

新鮮な身は刺身、カルパッチョやマリネに。切り身をフライにして南蛮漬にしてもおいしい。

アレアアレア食感!



横須賀の

海の幸

横須賀の魚介は鮮度

マアジ **相模湾 東京湾**

季節を問わず身の締まりが格別。体の表面が黄色みがかっているものは鮮度が良い証。



オススメの食べ方

刺身、塩焼き、干物、なめろう、たたき、フライなどいずれも逸品。



ぶりぶり食感!

ヒジキ **相模湾**

ホクホク

釜揚げが食べられるのは産地の特権。ヒジキの香りと柔らかい食感がダイレクトに味わえる。ヒジキ漁の解禁は3月下旬頃。

オススメの食べ方

サラダや煮物にしたり、ハンバーグのタネに混ぜたり、ヒジキご飯にすると箸が進む。



日持するのる 戻せばびゅり

湘南しらす **相模湾**

「湘南しらす」は横須賀で。しらす漁師たちが漁獲、加工、直売する。そのまま食べるのももちろん、卵焼きやかき揚げ、ピザやパスタなどどんな料理にも合う。

生しらす



ピシャ!とした青

鮮度が命の「海のダイヤモンド」

釜揚げしらす



ホワホワ!

良い香りとふわふわ食感がやみつきに

しらす干し



サラッサラ!の食感

天日干して旨みが凝縮

ちりめんじゃこ



旨みがギュッ!

ふりかけ・佃煮で

たたみいわし



まってパリパリ!

少し炙ると香ばしくパリパリに



サバ 相模湾 東京湾

マサバは秋から冬にかけて、ゴマサバは夏に、脂がのって旨みが増す。刺身で食べられるのは産地ならでは。



オススメの食べ方

新鮮なサバはどんな食べ方でもおいしい。脂の少ない時期はフライにするとジューシー。

カマス 相模湾 東京湾



柔らかく水分が多いため焼魚にするとうつくらしておすすめ。煮付けにしてもおいしい。

オススメの食べ方

皮を少しあぶって食べる刺身は絶品。スモーキーな燻製、酢炙はさわやかで初夏にぴったり。



カワハギ 相模湾 東京湾



秋から冬にかけておいしいカワハギはフグの仲間。淡白な白身は上品な味わい。珍味として有名な肝は肝和えや醤油にといて食べると美味。

オススメの食べ方

刺身はもちろん煮ても焼いても揚げても抜群のおいしさ。



肝は「海のアオグラ」とも呼ばれているよ

イワシ 相模湾 東京湾



イワシ 相模湾 東京湾

横須賀では主にこの3種類が水揚げされる。旨みが強く調理法も多彩。

オススメの食べ方

新鮮なうちは刺身やなろうに。揚げ物にするときは中火で7〜8分揚げると骨まで柔らかくなる。夏野菜とともに南蛮漬も絶品。



東に東京湾、西に相模湾。2つの漁場からの新鮮な海の幸。美しく輝く身、澄んだ目。獲れたての極上の食感。

養殖カキ 東京湾



横須賀の海は季節による水温変化が少ないため、他県産より1か月ほど旬が長い。横須賀産カキは身が締まっていてぷりぷりとした食感が特徴。

オススメの食べ方

横須賀のカキは要加熱!



酒蒸し、フライ、シチュー、焼きなど様々な食べ方で味わって。

イカ 相模湾 東京湾



横須賀近辺で漁獲されるイカは種類豊富。甘みと旨み、柔らかさは感動もの。

オススメの食べ方

新鮮なうちは刺身や握りなど生食を味わって。1〜2日おくと身が柔らかくなるので煮物やフライに。



マダコ 相模湾 東京湾

横須賀のマダコは味わい深さや甘みの強さが特徴。海のミネラルたっぷりりで、噛むほどに味が出る。

茹てあがりはツツツッ!



オススメの食べ方



浜茹で地ダコはスライスしてそのまま食べるのがツウ。カルパッチョや唐揚げにしてもおいしい。

ワカメ 相模湾 東京湾

「猿島わかめ」は名産品。早摘みの「さるひめ」は茎まで柔らかい食感。収穫期しか味わえない生ワカメは絶品。塩蔵ワカメなど加工品も人気。

色の変化が楽しめるしゃぶしゃぶがおすすめ。



ノリ 東京湾

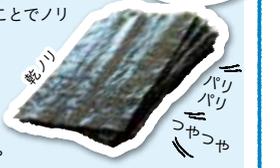
走水ノリは贈答品としても人気の高級品。収穫期しか味わえない生ノリもおすすめ。乾ノリは加工を最小限にすることでノリ本来の味を生かしている。

とれろては香り豊か!



オススメの食べ方

みそ汁や酢の物のほかパスタやピザにもおすすめ。





人参 春

春先は甘みがたっぷり。
ミニサイズでカラフルなじんじも。

オススメの食べ方

茹でたり、生で食べたり、グラッセにしたり、調理方法を問わずそれぞれ違った旨み味わえる。甘いのでお子様にぜひ。



キャベツ 春 冬

よこすか野菜の定番。

オススメの食べ方

早春キャベツは歯ごたえと甘み特徴で、春キャベツは柔らかさが特徴。どちらもそのまま食べることで優しい甘みが口の中に広がる。コールラビは炒め物や煮物に最適。

カブ 春 秋

あやめ雪カブは皮が紫色と白色のグラデーション。陽のあたる部分が色付く。

オススメの食べ方

あやめ雪カブは、生のままサラダ、浅漬けにするとパリッと食感。バターやオリーブオイルでソテーすると、とろける食感に。



カボチャ 夏

個性的なカボチャがたくさん！料理に合わせて使い分けるとおいしさがさらにアップ。どれも甘くて濃厚。

オススメの食べ方

コリンキーは生でサラダに。ロロンは加熱するとキメが細かく滑らかな味わいに。バターナッツはねっとり濃厚で、ポタージュがおすすめ。



パプリカ 夏

甘みがあり、苦みはほとんど感じられない。夏にもっとも栄養価が高くなる。

オススメの食べ方

生のままサラダにしたり、ピクルスにするのもおすすめ。焼いたり煮たり火を通してめざくと肉厚。

ズッキーニ 夏

焼くとジューシー。実はカボチャの仲間。イタリアンとフレンチの定番。

オススメの食べ方

焼いたり、レンジで温めたり、ラタトゥイユにしてもおいしい。



トマト 夏

青臭さのない濃厚な味わい。種類も豊富。完熟採りにこだわっている。

オススメの食べ方

完熟したトマトは生でそのままいただくのが一番。塩、ドレッシングをかけたアレンジも。



オクラ 夏

夏の定番。栄養価が高く夏バテ予防に。

オススメの食べ方

オクラのネバナは熱に強いので加熱がおすすめ。紅オクラはサラダにすると食卓が鮮やかに。加熱しすぎると緑色になってしまうので注意。



ナス 夏

「よこすか水ナス」はかながわブランドに登録。

オススメの食べ方

よこすか水ナスは生で。白ナスはフライに最適。青ナスは水分が多く、加熱調理するとトロッとやわらかに。



横須賀の

大地の恵

よこすか野菜は彩り

ビーツ 夏 冬

色鮮やかで食卓が明るくなる。実はほうれん草の仲間。

オススメの食べ方

栄養が豊富で“食べる輸血”とも言われる。火を通すとぐっと甘みが増すビーツは、煮込み料理が最適。ポルシチやポタージュに。



ビーツ

マーブルビーツ

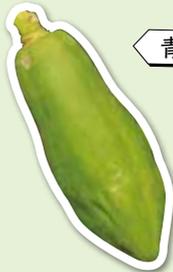
切るとうずまき!

青パパイヤ 晩夏〜秋

ほんのり甘くシャキシャキとした食感。さわやかな後味が食欲をそそる。

オススメの食べ方

生でも火を通しておいしい。スライスしてサラダ、炒め物、漬物などアレンジのバリエーションが豊か。



ズ〜り!

大根 秋〜冬

種類豊富で彩り豊か! サラダや野菜スティックなど、用途に応じて色を選ぶ楽しみもあり。

オススメの食べ方

三浦大根は煮崩れしにくく味が染みやすいため、煮物やおでんに。レディサラダは、生でバーニカウダ。

切ると鮮やか!



とれたてのシャキッと感、みずみずしさ。生食で味わう自然の甘み。海のミネラルたっぷりの土と太陽の光がはぐくんだ大地の恵。

さつまいも 晩秋〜冬

横須賀は気候条件に恵まれ、いも掘りができる。収穫体験も楽しく、食べてもおいしいさつまいもは万能。

オススメの食べ方

焼き芋、ふかし芋、天ぷら、大学芋、スイートポテトなどメインからスイーツまで何でもOK!



カリフラワー 冬

白、オレンジ、紫、黄緑とカラーバリエーションあり。ロマネスコは濃厚な甘みが特徴。

オススメの食べ方

茹でたり、レンジで温めたりしたあと、オリーブオイルと塩をかけて素材の味を楽しむ。



ロマネスコ

サラダ白菜 冬

タイニーシュシュは、生食できるミニ白菜。みずみずしく爽やかな味わい。

オススメの食べ方

生のままサラダにして食べると甘みとシャキッと感がより味わえる。塩だれやごま油、オリーブオイルで。



タイニーシュシュ



フルーツ それぞれ

横須賀はみかんやいちごが有名。季節によって旬のくだもの狩りが楽しめる。

いちごは一粒一粒に甘みがギュッとつまっている。みかんは酸味と甘みが絶妙。メロンは陽射しを浴びて甘くなる。

牛乳・卵・牛肉 通年

しぼりたての牛乳はクリーミーな味わい。

和牛はトロける脂がおいしい。

卵は産みたてのため、新鮮で濃厚。ぜひ卵かけご飯で!



牛乳

卵

和牛

魚師さんと農家さん

横須賀が誇る生産者

よこすかいただきます！



横須賀のおいしい魚介類・野菜を届けたい。
そんな熱い想いをもつ生産者さんに
横須賀の食材の魅力についてインタビューしました。

安浦港佳栄丸 栗山 義男さん

東京湾の漁師さん
新鮮でおいしい魚介類を消費者に届けたい

横須賀の魚のおいしさ

横須賀で獲れる魚のおいしさといったら、産地と店が近いから、食べていただくまでの時間がすごく短いところだね。

こだわり

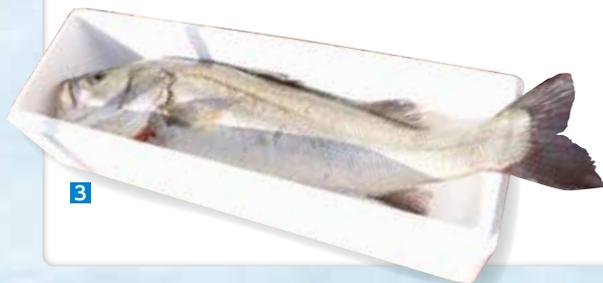
高鮮度のものを出荷するっていうのがこだわりだよ。丁寧な処理をしてお店に渡すまでがシゴト。あと、安定供給かな。漁に行けない日でも、港の生簀で魚を泳がせているから、注文があれば出荷できるんだよ。



1



2



3



おすすめの食べ方

おすすめの魚の食べ方は、夏場は生食かな。カルパッチョとか刺身系で食べるのがおいしいね。

冬の時期は、加熱調理がうまいよ。バターやオリーブオイルなどの油系の調味料を使って火を入れるとおいしいよ。ほかは大島さん(ダイニングおおしま)に聞いてみてね！



仕事の風景

- 1 生け捕りで泳がせていたスズキをキャッチ。網の中ではねる、はねる、はねる。
- 2 神経締めした魚は、鮮度劣化の原因となる物質を身の外に出すことで鮮度を維持する。
- 3 鮮度を維持されたスズキはとてもきれい。魚本来の肉質の旨みと品質を保持している。

ちーちゃんファーム 垣内 清美さん

横須賀十三峠の農家さん
お祖母さんの代から続く女性農家さん



横須賀の野菜のおいしさ

標高100mに位置する横須賀十三峠だからこそ育つ甘みの増した根菜類やブロッコリーがおいしくておすすめです。冬は野菜が凍らないように自ら糖分を作るから甘みが増すんです。

こだわり

栄養価が高くて、食べやすい野菜を育てることです。ケールって青汁の苦いイメージがあるけど、サラダケールは全然苦くないから、サラダにして生で食べてほしいです。

おすすめの食べ方

サラダケールのサラダ以外の食べ方では、加熱調理もおすすめです。オリーブオイルでジュッと揚げてパリパリにして岩塩とこしょうで味付けると、野菜の素材が活きておいしいですよ。



オレンジ
カリフラワー

仕事の風景

- 1 消毒しないので、安心。手間を惜しまず丁寧に手作業。
- 2 サラダケールは生で食べるとパリパリした食感。
- 3 青パパイヤ。ほんのりフルーティな香りで、甘みのあるゴーヤにイメージが近い。
- 4 無人野菜売り場。その日にとれた彩り豊かな野菜が並ぶ。

横須賀の野菜のおいしさ

ミネラル豊富な粘土質の土から育成する野菜は味と食感が本当においしいから食べてみてほしい。その土地の性質を活かしながら、土を大事にして作る野菜が自慢だよ。

こだわり

フェンネルは実はギリシャ神話に登場するというような野菜のバックストーリーも伝えていきたい。少し変わった野菜も食べ方を伝えて消費者においしさの発見してもらえたらうれしい。小さな発見がお腹だけでなく、心も満たしてくれると思うよ。

おすすめの食べ方

高菜のおすすめの食べ方は、生の高菜を刻んで、ごま油でザーッと炒めたら、カツオ節と醤油で味付けするとすごくおいしいよ。お醤油はお好みで味付けしてみてね。

長沢の緑豊かな農家さん
珍しい野菜は発見の連続

ながしま農園
長島 勝美さん



高菜

仕事の風景

- 1 フェンネルの葉は、後を引かずスッと消える柔らかな甘みが特徴。
- 2 シャキシャキのサニーレタス。
- 3 ナスタチウムはエディブルフラワー(食用花)の中でも群を抜いておいしい。葉はカイワレのような味。



P33も
チェック!

安浦港佳菜丸

ダイニングおおしま



黒鯛の
フレッシュマリネ

横須賀の魚の魅力

やっぱり新鮮な地魚が手に入る
ところ。東京湾と相模湾に囲ま
れた土地で新鮮な食材がたくさ
んある。鮮度を大切に考えてい
る栗山さんに会えてよ
かった。

鮮度のよい食材を求め、
自ら漁港に赴き
栗山さんに出会う。

いつも鮮度抜群の
魚介をありがとう

任せろ!



大島さん

栗山さん



横須賀の野菜の魅力

野菜はカラフルなものが多い
! 大根ひとつとっても黒いもの
や赤いものなどたくさんの種類がある。
あとは土がよいところ。横須賀は三方から吹
くミネラル成分を含んだ潮風が大地に吹き込むの
で、おいしい土って言われています。

想いを伝 ～地産地消

食材の美味し
作り手であ
想いも伝えた
登場してい

こだわり

農家さんのめちゃくちゃ熱い想いを
伝えること。炎天下の畑の真ん中で
野菜の話をして2時間したり。通えば通
うほど生産者さんから野菜のことを
教えてもらえるから面白い。その生
産者さんの想いをお客さんに伝えたい
から直接会いに行くのをやめられ
ないんです。



パーニャカウダ

P43も
チェック!

青パパイア炒め



ちーちゃんファーム

カギロイ

最初のきっかけはSNS!
野菜への想いが強い2人は
すぐに意気投合。

大切に調理して
くださいな

もちろんです!



垣内さん

松田さん

【ポイント】

横須賀の野菜には生産者のこだわりが詰まってい
ます。それを料理人が「このパパイアはこんな生
産者さんが作ってるんだよ」って伝えられたら、生
産者さんとお客さんがぐんと近くなる。そんな生
産者との距離が近い横須賀に来てください。

こだわり

本当に新鮮な食材の一番美味しい時期を見極めて調理すること。魚なら新鮮なうちにおろして、しっかり旨みが出るまで3〜4日熟成させる。このように食材の美味しさを引き出す料理人の技を味わっていただきたい。

スリッパレシピ

フランス料理は、肉から内臓、骨、血液にいたるまで、全てを無駄にせず使いきる。スープやソースには骨などの旨みが生み出しており、旬の食材を存分に味わえる。季節の地魚をぜひフランス料理で召し上がっていただきたい。



スズキのポワレ
猿島ワカメの
クリーム煮添え



三浦大根の
あげだし

ながしま農園

百年の杜

P50も
チェック!

タイに共通の友人がいたり、ご近所だったり縁が深い。

**える人。
ショップ〜**

さだけでなく
る生産者の
いお店の方に
たきます!

横須賀の野菜の魅力

お店のすぐ近くに生産地があること。身土不二(しんどふじ)という地元でとれたものは自分の身体にあっているという考え方があります。地元にあるものを食べることが健康にひいては豊かさにもつながると思っています。



松尾さん

長島さん

長島さんの野菜はとても安心!

これからも頑張ります

こだわり

地元の食材に合うよう化学調味料を使わない自然食を提供すること。タイで農業支援に携わってから地産地消の意義を僕自身がアピールしていきたいと感じました。環境を大切にその土地の特性を活かした農業を行う長島さんの想いを料理を通してお客さんに伝えたいです。



百年の杜サラダ

スリッパレシピ

食材の本来の甘さや旨みを活かした料理で素材の味を味わっていただきたいです。

海の幸・山の幸が豊富な横須賀の食をぜひ堪能しにいらしてください。



アートと歴史を感じる東京湾ルート

地元市場や漁師から仕入れるネタは絶品

横須賀を五感で感じてみませんか？

横須賀美術館で非日常的な世界に浸ったら
歴史が詰まった観光スポットへ繰り出そう。

アクティブなご夫婦が
横須賀中央からレンタサイクルで
東京湾を満喫するよ！

北浜寿司本店

¥495
チエック!

海・自然あふれる。
屋上広場から眺める東京湾は絶景。

横須賀美術館

¥547
チエック!

きゃ〜！
美味しそう！しか
言葉が出ない！



すごい
きれい！

目が
覚めた！



馬場海岸沿い
からここまで
いい運動！

イベントもあるね！
レストラン、図書館など
併設施設も充実して
見どころ沢山！



開館に間に合うようレンタサイクルで横須賀美術館へ。
芝生が広がる海の広場がお出迎え。自然光が差し込む開
放的な館内に、東京湾を見渡せる屋上広場、森林浴を
楽しめる山の広場も。展覧会以外にも楽しみがたくさん。

新鮮さ
と旨みが
ただけで
伝わる！



特上寿司



AM8:45
横須賀中央駅

AM10:00

PM12:30

PM1:30



古事記、日本書紀にも記された神話が 人々に愛される

走水神社

美術館からすぐ近く走水神社へ。日本武尊(やまと
たけるのみこと)と弟橘媛命(おとたちばなひめのみ
こと)を御祭神として祀った神社。奥の三社(須
賀神社・神明社・諏訪神社)へ山を登る途中の東
京湾は絶景。他に、叶神社、若宮神社、安房口
神社も走水神社の兼務社なので、立ち寄ってみて。

どの子かな〜

目が
合った！



最初に目が
あったかっぱを
選んでね

地元の人はもちろん
全国から参拝者が
訪れるんだって！

水を神様として祀っている走水神社。
水の化身水神とされるかっぱの
"かっぱみくじ"がかわいい。

東京湾ルートマップ



東京湾
ルート

- 横須賀中央駅
- ↓
- 横須賀美術館
- ↓
- 走水神社
- ↓
- 北浜寿し本店
- ↓
- 三笠公園
- ↓
- ヴェルニー公園
- ↓
- ドブ板通り商店街
- ↓
- 炭火焼タイガー



はじめて食べる感想！
あたたい刺身もうまい！

カウンターもお座敷もどちらもおすすめ

お腹こべこべ。待ちに待ったお昼は北浜寿しへ。横須賀ではここでしか味わえない蒸し寿しがおすすめ。もちろん地元の活魚のにぎりは言わずもがな。にぎりの他に穴子丼やちらし、地ダコのぶつ、天ぷらなどメニューは豊富でどなたでも味わえる。



フランス庭園様式を取り入れた公園

記念館三笠を見た後は、ヴェルニー公園までひとっ走り。軍艦が見える海沿いは壮観。



P54もチェック!

ヴェルニー公園

日本とアメリカの雰囲気融合

スカジャン発祥の地プレート /

ドブ板通り商店街



スカジャンのお店がたなくさん！ほしくなるからう。



P54もチェック!

自転車を降り、徒歩でドブ板通り商店街を散策。スカジャンを着ていけば、より気分は上々。横須賀名物のネイビーバーガーやチェリーチーズケーキの店が軒を連ねる。異国情緒あふれる雰囲気か非日常感をかもします。

PM3:30

PM4:00

PM4:30



PM5:15
横須賀中央駅

PM5:30



横須賀を代表する公園

三笠公園

P54もチェック!

中央広場にある現存する最古の鋼鉄戦艦で世界三大記念艦の「三笠」は大迫力！サイクルスタンドでバシャリ。📷



きれいな店内

野菜も魚も肉も
三浦半島をまるかじり

P36もチェック!

炭火焼タイガー



7点盛り

サイクルの後のお肉は最高！とろける！

肉によって最適な薬味や漬けダレをおすすめしてくれる店長ありがどう

横須賀野菜は
彩りキレイ /

たっぷり！日中横須賀の東京湾側を満喫して、またお腹こべこ。夕食は横須賀中央駅に近い、炭火焼 タイガーで横須賀野菜と葉山牛をいただきます。地元食材にこだわったオーナーが提供する野菜やイカ墨、ハラペーニョを練り込んだ自家製ウインナーがおすすめ。甘くて美味しいレディサラダとお肉を食べたら一日の疲れが吹き飛んじゃった！横須賀最高！



横須賀地野菜Simple Salad



ジュ〜ッ

美味しい音がする /

いい焼き加減 /



自然を感じる相模湾ルート

春はばかばか。夏は海風が気持ちいい。
 秋冬の澄んだ空から見えるサンセットは絶景。
 横須賀の自然に癒されて。

美味しいもの大好きな友達同士。レンタカーで
 西側・自然豊かな相模湾を巡るよ!

ふれて遊んで食べて
 大満足な1日を
 体験できる

大地の恵をいただきます。
 横須賀野菜の宝庫。

すかなごっそ

¥198
 チェック!

朝は新鮮野菜が
 いっぱい!



家の近くに
 あったらしいな

バーニャ
 カワダ
 しょう
 けい
 サラダ
 レディ
 キレ
 やか
 だ
 イ



いち早くかけつけたのは、地元農家から毎日新鮮な野菜がどっさり届く農産物直売所。品揃え豊富な朝一番がおすすめ。出荷した人の名前が分かるから、生産者を身近に感じられる。葉山牛や卵、すかなごっそオリジナル商品も取りそろえている。

農産物直売所の次は、横須賀野菜の収穫体験ができるソレイユの丘へ。収穫体験のほか、パンやピザづくり、BBQ、そしてかわいい動物たちとふれ合いもできる。おもいっきり遊んだあとは、温浴施設でのんびりと疲れを癒そう。心地良い時間を家族や友達同士でゆっくりと…。

季節の花も
 キレイ



START



AM8:45
 横須賀中央駅

AM9:30

AM10:15

PM1:00

相模湾ルートマップ



毎日通いたくなる漁師の直営店

海花

¥538
 チェック!

とっても
 肉厚のマグロ!

ひっぴん!



目の前が海の最高のロケーション
 朝上がったばかりの活魚を調理してくれる、地元にも人気の海花での昼食。煮付け、焼き物、刺身にフライとどれも逸品。「今日のおすすめの煮付けは?」という会話も楽しんで。漁師の直営店だからこそその新鮮さと美味しさを味わおう。



海鮮丼は
 ボリューム
 満点!

新鮮なイカでしか味わえない
 「肝」を添えた煮付け!



つつい
 食べるのに
 夢中になっ
 ちゃうね



ソレイユの丘

P24もチェック!

広くて1日中遊べちゃう!



ソレイユでとれたはちみつ



漁師だからできる新鮮な加工品

竜海丸

P21もチェック!

長井ならではの土産ならココ。加工された季節の魚介やあかもく、ひじきなどをお手頃価格で提供。船長が獲った活魚もぜひご覧あれ。



漁師さんの直売所!

たこぶつやゆでだしが人気なんだって!

獲れたてを加工するから鮮度が抜群なのよ!



活サザエや伊勢えびも!

相模湾ルート

- 横須賀中央駅
- ↓
- すかなごっそ
- ↓
- ソレイユの丘
- ↓
- 海花
- ↓
- 竜海丸
- ↓
- 岩沢
- ポートリー
- 鶏卵直売所
- ↓
- 立石公園
- ↓
- マールウ本店

立石の背景から見られる富士山が有名

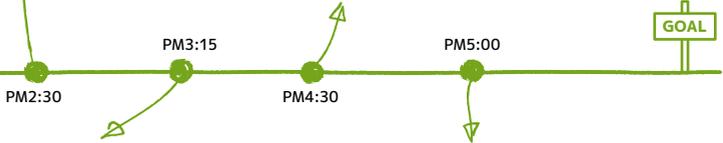
立石とは秋海海岸に突き出した巨岩のこと。江戸時代には浮世絵として描かれるほど有名。天気良ければ丹沢も見渡せる。

立石公園



あれが立石!

見たかったのはこの夕暮れ!



かわいい姫様のように愛情たっぷり育て上げた卵

P25もチェック!

岩沢ポートリー-鶏卵直売所



食事を終えてそろそろ甘い物がほしい頃。濃厚な「姫様のたまご」を使用したスイーツが豊富。柔らかくて甘い風味のスイーツは、個包装なのでお土産にもおすすめ。もちろん、新鮮卵も充実の品揃え。

ピンクの外観が可愛い!

たまごかけごはんが最高なんだって!

エッグタルトは何個でも食べられちゃう



三浦半島野菜と相模湾の魚介がふんだんに

佐島の海の幸がぜいたくに!



お刺身風盛り合わせサラダ

魚介類のトマトスパゲティ



美味しいものを食べると自然と笑顔が!

富士山を望む夕日と美味しく贅沢なイタリアン

マールウ本店

P52もチェック!

濱り蟹を丸々2ハイ!



むつりガニのトマトクリーム・スパゲティ

神奈川県景勝50選にも選定された夕日の名所に建つ。絵画のような水平線を眺めながら味わう地元魚介、野菜をはじめとするスペシャルディナーは本店でしか経験できない特別なひととき。看板商品のビーカープリンを食べながら、旅の思い出に浸ってみてはいかが?



こんなに大きなプリンでもベロ!

NEWSHOP

2021年度から新たに掲載されたお店を紹介します
 地場もの食材がさまざまなジャンルで使われています
 気分に合わせて地場のおいしさを楽しんで



01 地魚刺身とやきとんが自慢の大衆酒場 〇市場酒舗



〇若松町1-4
 ☎046-876-8229
 ⌚12:00~23:30
 困不定 〇昼700円・
 夜2,500円 〇42 〇可
 〇可 〇あり 〇可
 MAP P58 B-2



02 中国料理の原点「医食同源」がモットー！ 〇横須賀中華 KOMINE (コミネ)



〇若松町1-12
 ☎046-874-8232
 ⌚12:00~14:00 17:30
 ~21:30 〇月
 〇昼1,000円~
 夜2,500円~
 〇18 〇可
 〇可 〇あり 〇可
 MAP P58 B-2



03 ステーキ・三浦野菜・クラフトビール 〇肉まみれ居酒屋 個室 イタリアン Diner (ダイナー)



〇若松町3-4-1
 ☎046-854-9556
 ⌚18:00~翌5:00
 困日 〇夜3,000円
 〇37 〇可 〇可
 〇あり 〇あり 〇可
 MAP P58 B-2



特典 ドリンク1杯
 サービス

04 鮮度が自慢の居酒屋食堂 〇市場食堂



〇若松町3-12
 ☎046-826-0155
 ⌚11:00~22:00
 困不定 〇昼1,000円・
 夜2,500円 〇100
 〇可 〇可 〇あり
 〇あり 〇可
 MAP P58 B-2



05 かながわ鶏の旨味と歯ごたえを… 〇炭火やきとり 鶏恵 (けいけい)



〇米が浜通1-2
 ☎046-825-2478
 ⌚17:00~24:00 困なし
 〇夜2,000円~3,000円
 〇30 〇可 〇可
 〇あり 〇可
 MAP P58 C-3



特典 人数につき
 500円引き

06 本格ブリトーが味わえる一軒家カフェ 〇LOOKUP (ルックアップ)



〇安浦町3-25
 ☎046-874-5793
 ⌚11:00~20:00
 〇月 〇昼1,000円~
 夜1,000円~ 〇30
 〇可 〇あり 〇可
 MAP P59 E



特典 〇ソフトドリンク
 1杯サービス

07 旬な魚が目白押し！
 追浜 三浦半島 **すし市場**



追浜本町1-34
 ☎046-869-0220
 ①11:00～22:00
 ②15:00～22:00
 ③12:00～24:00
 ④夜2,500円
 ⑤32 ⑥可 ⑦可
 ⑧可 ⑨可 ⑩可
 ⑪可 ⑫可 ⑬可
 ⑭可 ⑮可 ⑯可
 ⑰可 ⑱可 ⑲可
 ⑳可 ㉑可 ㉒可
 ㉓可 ㉔可 ㉕可
 ㉖可 ㉗可 ㉘可
 ㉙可 ㉚可 ㉛可
 ㉜可 ㉝可 ㉞可
 ㉟可 ㊱可 ㊲可
 ㊳可 ㊴可 ㊵可
 ㊶可 ㊷可 ㊸可
 ㊹可 ㊺可 ㊻可
 ㊼可 ㊽可 ㊾可
 ㊿可

特典 サワーまたはソフトドリンク1杯サービス

08 昭和レトロな空間で旬の地魚を
 久里浜 **JAHJAH酒場** (ジャジャさかば)



久里浜2-1-1
 ☎046-835-6630
 ①15:00～24:00
 ②12:00～24:00
 ③不定 ④夜2,500円
 ⑤32 ⑥可 ⑦可
 ⑧あり ⑨可
 ⑩可 ⑪可
 ⑫可 ⑬可
 ⑭可 ⑮可
 ⑯可 ⑰可
 ⑱可 ⑲可
 ⑳可 ㉑可
 ㉒可 ㉓可
 ㉔可 ㉕可
 ㉖可 ㉗可
 ㉘可 ㉙可
 ㉚可 ㉛可
 ㉜可 ㉝可
 ㉞可 ㉟可
 ㊱可 ㊲可
 ㊳可 ㊴可
 ㊵可 ㊶可
 ㊷可 ㊸可
 ㊹可 ㊺可
 ㊻可 ㊼可
 ㊽可 ㊾可
 ㊿可

MAP P60④

09 自家製のパン生地とシチューで作るつば焼き
 野比 ロシア料理 **火の鳥**



野比2-21-19
 ☎046-847-1888
 ①11:30～20:30
 ②11:30～20:30
 ③11:30～20:30
 ④11:30～20:30
 ⑤11:30～20:30
 ⑥11:30～20:30
 ⑦11:30～20:30
 ⑧11:30～20:30
 ⑨11:30～20:30
 ⑩11:30～20:30
 ⑪11:30～20:30
 ⑫11:30～20:30
 ⑬11:30～20:30
 ⑭11:30～20:30
 ⑮11:30～20:30
 ⑯11:30～20:30
 ⑰11:30～20:30
 ⑱11:30～20:30
 ⑲11:30～20:30
 ⑳11:30～20:30
 ㉑11:30～20:30
 ㉒11:30～20:30
 ㉓11:30～20:30
 ㉔11:30～20:30
 ㉕11:30～20:30
 ㉖11:30～20:30
 ㉗11:30～20:30
 ㉘11:30～20:30
 ㉙11:30～20:30
 ㉚11:30～20:30
 ㉛11:30～20:30
 ㉜11:30～20:30
 ㉝11:30～20:30
 ㉞11:30～20:30
 ㉟11:30～20:30
 ㊱11:30～20:30
 ㊲11:30～20:30
 ㊳11:30～20:30
 ㊴11:30～20:30
 ㊵11:30～20:30
 ㊶11:30～20:30
 ㊷11:30～20:30
 ㊸11:30～20:30
 ㊹11:30～20:30
 ㊺11:30～20:30
 ㊻11:30～20:30
 ㊼11:30～20:30
 ㊽11:30～20:30
 ㊾11:30～20:30
 ㊿11:30～20:30

MAP P60①

10 沢山のうれしいおいしいありがとうを
 野比 **ピケマルシェ365日**



野比3-26-35
 ☎046-845-9729
 ①11:00～17:00
 ②11:00～17:00
 ③11:00～17:00
 ④11:00～17:00
 ⑤11:00～17:00
 ⑥11:00～17:00
 ⑦11:00～17:00
 ⑧11:00～17:00
 ⑨11:00～17:00
 ⑩11:00～17:00
 ⑪11:00～17:00
 ⑫11:00～17:00
 ⑬11:00～17:00
 ⑭11:00～17:00
 ⑮11:00～17:00
 ⑯11:00～17:00
 ⑰11:00～17:00
 ⑱11:00～17:00
 ⑲11:00～17:00
 ⑳11:00～17:00
 ㉑11:00～17:00
 ㉒11:00～17:00
 ㉓11:00～17:00
 ㉔11:00～17:00
 ㉕11:00～17:00
 ㉖11:00～17:00
 ㉗11:00～17:00
 ㉘11:00～17:00
 ㉙11:00～17:00
 ㉚11:00～17:00
 ㉛11:00～17:00
 ㉜11:00～17:00
 ㉝11:00～17:00
 ㉞11:00～17:00
 ㉟11:00～17:00
 ㊱11:00～17:00
 ㊲11:00～17:00
 ㊳11:00～17:00
 ㊴11:00～17:00
 ㊵11:00～17:00
 ㊶11:00～17:00
 ㊷11:00～17:00
 ㊸11:00～17:00
 ㊹11:00～17:00
 ㊺11:00～17:00
 ㊻11:00～17:00
 ㊼11:00～17:00
 ㊽11:00～17:00
 ㊾11:00～17:00
 ㊿11:00～17:00

MAP P60①

11 その場で手作り！元氣こっぺ！
 武山 **元気パン coneru** (コネル)



武山1-1-16
 ☎046-884-8885
 ①10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ②10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ③10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ④10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ⑤10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ⑥10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ⑦10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ⑧10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ⑨10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ⑩10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ⑪10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ⑫10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ⑬10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ⑭10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ⑮10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ⑯10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ⑰10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ⑱10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ⑲10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ⑳10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ㉑10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ㉒10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ㉓10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ㉔10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ㉕10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ㉖10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ㉗10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ㉘10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ㉙10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ㉚10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ㉛10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ㉜10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ㉝10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ㉞10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ㉟10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ㊱10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ㊲10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ㊳10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ㊴10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ㊵10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ㊶10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ㊷10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ㊸10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ㊹10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ㊺10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ㊻10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ㊼10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ㊽10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ㊾10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)
 ㊿10:00～16:00(コッペパンオーダー15:15まで)

MAP P60①

12 直売だから鮮度抜群！
 西海岸 **本まぐろ直売所**



長坂4-2-12
 ☎046-874-9559
 ①10:00～17:00
 ②10:00～17:00
 ③10:00～17:00
 ④10:00～17:00
 ⑤10:00～17:00
 ⑥10:00～17:00
 ⑦10:00～17:00
 ⑧10:00～17:00
 ⑨10:00～17:00
 ⑩10:00～17:00
 ⑪10:00～17:00
 ⑫10:00～17:00
 ⑬10:00～17:00
 ⑭10:00～17:00
 ⑮10:00～17:00
 ⑯10:00～17:00
 ⑰10:00～17:00
 ⑱10:00～17:00
 ⑲10:00～17:00
 ⑳10:00～17:00
 ㉑10:00～17:00
 ㉒10:00～17:00
 ㉓10:00～17:00
 ㉔10:00～17:00
 ㉕10:00～17:00
 ㉖10:00～17:00
 ㉗10:00～17:00
 ㉘10:00～17:00
 ㉙10:00～17:00
 ㉚10:00～17:00
 ㉛10:00～17:00
 ㉜10:00～17:00
 ㉝10:00～17:00
 ㉞10:00～17:00
 ㉟10:00～17:00
 ㊱10:00～17:00
 ㊲10:00～17:00
 ㊳10:00～17:00
 ㊴10:00～17:00
 ㊵10:00～17:00
 ㊶10:00～17:00
 ㊷10:00～17:00
 ㊸10:00～17:00
 ㊹10:00～17:00
 ㊺10:00～17:00
 ㊻10:00～17:00
 ㊼10:00～17:00
 ㊽10:00～17:00
 ㊾10:00～17:00
 ㊿10:00～17:00

MAP P61 B-2



旬を知って、「一番おいしい」に出会おう

旬カレンダー



■ とれる時期 ■ 旬の時期

品名	3	春 4	5	6	夏 7	8	9	秋 10	11	12	冬 1	2月
カタクチイワシ												
ウルメイワシ												
マイワシ												
サバ類												
カツオ												
スズキ類												
カマス類												
マアジ												
カワハギ												
カサゴ												
ワカメ												
ノリ												
ヒジキ												
シラス												
サザエ												
タコ類												
スルメイカ												
養殖カキ												
大根												
ナス												
キャベツ												
カリフラワー												
サツマイモ												
ブロッコリー												
白菜												
ジャガイモ												
玉ネギ												
人参												
カブ												
トマト												
カボチャ												
青パパイア												
高菜												
西洋ネギ(ポロネギ)												
フェンネル(鱗茎部分)												
フェンネル(葉)												
いちご												
みかん												
メロン												

海の幸

大地の恵

BUY

地場ものを買うお店

!KAIMONO!



朝どれ新鮮「大地の恵」がここに集結!

特集 すかなごっそ



400人以上の農家さんが種類豊富な農産物を毎日出荷。新鮮野菜を求めて、毎朝遠方から仕入に来る飲食店も多数あり。

📍長井1-15-15 ☎046-856-8314 🕒9:30~18:00
 休水(祝日の場合は営業)・12/31~1/5 📺123台
 京急線三崎口駅より京急バス「横須賀駅」「市民病院」「長井」「荒崎」行乗車約10分、「小根岸」バス停下車徒歩約1分
 🗺️あり すかなごっそ 検索
 MAP P61 C-2 運営 JAよこすか葉山

- 野菜
- 果物
- 卵
- 葉山牛
- パン
- 加工品
- 米
- 花
- 土産
- 😊



すかなごっそオリジナル



たまねぎのポタージュスープ
 ¥348
 たまねぎの甘みがおいしい
 なめらかな濃厚スープ

かぼちゃとまとの
 スープもあるよ!



かぼちゃ饅頭¥498
 こっくりと味の深い
 地場産かぼちゃを使用



ディップや炒め物に!



檸檬みそ¥250

地元のレモンを使用した
 さわやかなみそ



とうがらしみそ

¥498

辛さのあとに残る
 みその旨みが
 おいしさの秘密
 使い道はたくさん!

手揚げおかき(塩)
 ¥350

貴重な横須賀産の
 もち米を使用
 醤油味も



軽食コーナー 🕒9:30~17:00

すかな焼き¥400
 新鮮なキャベツが
 たっぶり!



よこすかメープル
 メロンパンアイス¥400
 温かいメロンパンと
 関口牧場のソフトクリームで
 カリカリ&ふわふわ食感!



さかな館



☎046-856-2714 🕒9:30~17:00

- 魚介
- 海藻
- 湘南しらす
- 干物
- 寿司
- 刺身
- 惣菜

長井漁港直送のとれたて「海の幸」
 かながわブランド「湘南しらす」が手に入る

お寿司・
 惣菜も!

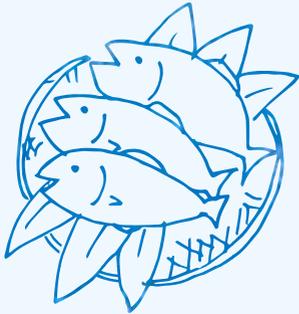


湘南しらすも
 たっぷり!

※1月1日~
 3月10日は禁漁



海の幸を 買うお店



三代目こだわりの味と鮮度

02 山茂丸



朝獲れの生しらす¥600
釜揚げ、天日干し、じゃこ、
たたみいわし各¥600
添加物ゼロの安心安全なしらすを
食卓へお届け。

西海岸 全国配送可

〒佐島1-25-15
☎046-857-6700
🕒9:30~16:30 困不定
📍あり MAP P61 B-2



鮮度命！超新鮮！佐島網元直売！

01 平敏丸



ふっくら！釜揚げしらす(¥550)は、大将イチオシ。絶妙な塩加減により、素材の味が堪能できる。



元気なスタッフの皆さんが迎えてくれる。
漁期の間(3/11~12/31)、新鮮な朝獲れ生しらす(¥550)が並ぶ。*水揚げ次第

西海岸 全国配送可

〒佐島2-4-1
☎046-801-1443
🕒9:30~17:00 困不定
📍あり MAP P61 B-2



長井の漁師が漁獲・加工・直売

03 かねしち丸



釜揚げしらす、浜干ししらす、生しらす各¥600
浜で仕上げる釜揚げしらすは絶品。
船上でタレに漬け込んだ生しらすの沖漬け(¥600)は、ご飯や酒の肴にも！



西海岸 全国配送可

〒長井6-21 長井サニービル下
☎046-855-5565
🕒9:00~17:00 困不定
📍あり MAP P61 C-1



鮮魚・活魚

長井の潮の香りをお届け

04 房竹丸

タチウオの
みりん干し
¥460

ひいらぎ
丸干し
¥300

剣先イカ
沖漬け
¥500

店主がその日に獲った
鮮魚・貝類だから新鮮！
加工品も豊富。



関東で初めて水産業の6次産業化に認定された店

05 竜海丸

たこぶつ
¥400

あかもく
¥400

長井の地ダコ
(価格は重さによる)

漁師だからこそ可能な
新鮮な魚介類の加工。
その味と美味しさをぜひ味わって。

私が獲りました！



西海岸 📞 🚚 🇯🇵 全国配送可

〒長井3-46 県営住宅下船着場
☎046-857-1832
🕒 土・日・祝9:00~16:00 ㊟月~金
📍あり MAP P61 C-2



西海岸 📞 🚚 🇯🇵 全国配送可

〒長井5-34-2
☎046-856-3483
🕒 9:00~17:00(冬期16:00)
🔥火・不定 📍あり MAP P61 C-1



旬の魚が勢揃い！毎日が朝市

06 長井水産直売センター



旬の地魚を直売価格で販売。

密を避ける期間中は、
魚盛り1皿300円で提供



西海岸 📞 🚚 🇯🇵 全国配送可

〒長井5-24-7
☎046-858-1020
🕒 8:30~16:30 ㊟火
📍あり MAP P61 C-1



干物・加工品

種類豊富な干物製造直売店

07 妙宝水産 手づくり専科



真あじ開き¥200 / さばの塩干し ¥360 / さばのみりん干し¥360
(干物は1枚から販売、全国配送は
予算に合わせて組合せ自由)
※価格は時季によって変動

久里浜 全国配送可

〒久里浜4-7-9
☎046-835-0552
🕒10:00~17:00
🗓️火・日・年始 P60 ⑧



創業50年以上を誇る干物の老舗

08 石川水産(株)



干物詰め合わせ(5種)¥2,160
アジ・カマス・キンメ・イカ・イワシ丸干し
全国発送可。お中元・お歳暮にぜひ!

石川水産は
2019年より
「できたて干物」の販売を
始めました!
その日によっ
て魚は様々。
午後から売っ
ています。



西海岸 全国配送可

〒佐島1-9-1
☎046-856-2187
🕒9:00~16:00 ㊟土・祝前日
📍あり P61 B-2



安心! 美味しい! ヘルシー!

09 漁師さんの魚工房 ヤマネ



A サバ燻製¥400 ~
B 釜揚げヒジキ¥300
C めざし干物(5串入)
¥400
D イワシオイル漬け
¥400
E イワシ甘露煮¥400
F 茎ワカメ煮物¥350
G アンチョビ¥300

佐島の魚のことならヤマネ
にお任せを!
朝どれ地野菜もあります。



西海岸 全国配送可

〒佐島3-1
☎046-858-0080
🕒9:00~17:00 ㊟火
📍あり P61 B-1



海藻

「かながわの名産100選」選定品

10 丸良水産



乾ノリ1帖¥432～ / 焼ノリ1帖¥540～
猿島ワカメ¥540～ / 早煮コンブ¥540～
横須賀土産としても人気。
全国屈指の好漁港、走水の水ノリは味も香りも絶品!

走水 全国配送可

△走水1-7-7 ☎046-843-3165
🕒9:00～17:00 ㊟第2・4火曜
📍あり MAP P59 ㊦

特典 もう1品すてきなプレゼント



走水の水で育つ一級品の海藻を

11 もといや



焼ノリ¥540～ / 味付ノリ¥1,296
きざみノリ¥486 / 乾ノリ¥432～
漁師が愛情を込めて育てたノリ製品と、猿島ワカメ・早煮コンブを直売。

走水 全国配送可

△走水1-7-4 ☎046-842-4588
🕒9:00～16:00 ㊟第2・4火曜
📍あり MAP P59 ㊦

特典 もう1品すてきなプレゼント



美味しいコンブ・ワカメを直売

12 勝丸

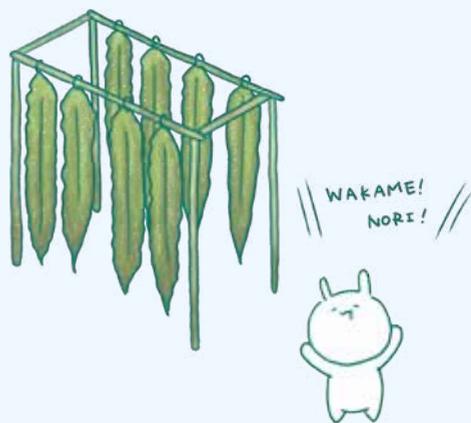


早煮コンブ(¥600)は柔らかく、調理用におすすめ。
干しワカメ(¥600)、塩蔵ワカメ(¥540)もどうぞ。

走水 全国配送可

△走水1-7-7 ☎046-897-4974
🕒8:00～16:00 ㊟第2・4火曜
📍あり MAP P59 ㊦

特典 会計2,000円以上で1品プレゼント



特
集

ル
ー
ト

買
う

食
べ
る

I
N
F
O

地
図

大地の恵を 買うお店



 よこすか野菜



横須賀市内で生産される野菜・果物の知名度向上やイメージアップのため、ロゴマークを作ってPRを進めています。

「よこすか野菜」の4つのこだわり

- ★ 潮風と太陽をたっぷり浴びた横須賀でとれる野菜・果物
- ★ 誰でも横須賀で手に入れやすい
- ★ さまざまな種類や彩りで食卓を華やかにする
- ★ 横須賀農家のプライドと愛情が詰まっている

野菜

地元農家さんの新鮮野菜が勢ぞろい

13 ソレイユの丘 マルシェ



ソレイユの丘にある売店「マルシェ」には園内で収穫した野菜や地元農家の新鮮野菜が並ぶ。

西海岸 

◇長井4丁目地内
☎046-857-2500
🕒9:00~18:00(12月~2月は9:30~17:00)
🚗なし 📍あり MAP P61 C-2



家計を助ける応援団長

14 業務スーパー野比店



地産地消の表示に注目！新鮮野菜をお手頃価格で販売。自家製の惣菜も大人気。大きな緑の看板が目印。

野比    

◇野比4-3-1 ☎046-849-0001
🕒8:30~19:00
🕒1/1~1/3
🚗あり MAP P60 ①



果物

気軽にできる味覚狩り&収穫体験

15 津久井浜観光農園



秋はハイキング気分を楽しめる
みかん狩り&さつまいも掘り。



新春からは
いちご狩りで春を先取り!

案内所では地場野菜や
手作りジャムを販売。



津久井

△津久井5-15-20 ☎046-849-5001
 ◎9:00~15:00
 ㊦5月上旬~9月中旬・12月
 ㊧あり MAP P60 ①



高設栽培でラクラクいちご狩り

16 いちごはうす西脇



いちご狩り5月下旬まで。
 大人(小学生以上)¥1,800、
 小人(3歳~未就学児)¥1,400、
 幼児(2歳)¥500
 (時季により変更あり)



紅ほっぺ、よつぼし、
おいCベリーの中から
その日一番の实りの物を提供!



血
糖
調
理
に
効
く
「
プ
リン
モ
ー
」
の
ツ
ツ
ヤ
ム

特典 いちご狩り割引 (大人100円、小人50円)

津久井 **全国配送可**

△津久井5-6-4 ☎046-848-2548
 予約専用090-3133-2548(休止期間は不通)
 ◎9:00~15:00(いちご狩りは、いちごが無くなり次第終了)
 ㊦不定 ㊧あり MAP P60 ①



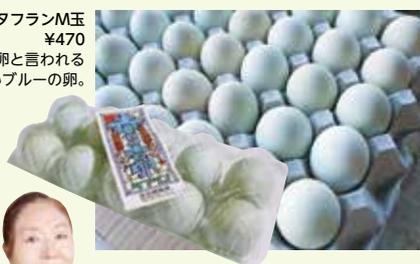
卵

生みたて地卵と自家栽培野菜

17 安田養鶏場



タフランM玉
¥470
 幸せの卵と言われる
 淡いブルーの卵。



アトムくん¥500
 コクと鉄分たっぷり!

種類豊富な
旬の野菜も販売。
 料理人も食材選びに通う!

西海岸 **全国配送可**

△長坂4-18-17
 ☎046-856-1694
 ◎9:00~18:00 ㊦1/1
 ㊧あり MAP P61 B-2



平飼いブランド卵「姫様のみご」

18 岩沢ポーターリー鶏卵直売所



姫様のみご¥600
 飼育方法、衛生管理、
 顔にこだわった
 最高の卵。



「姫様のみご」をふんだんに使った
 贅沢なスイーツも販売。
 中でも卵のコク、
 濃厚さが自慢の
 エッグタルト(¥250)が
 人気。



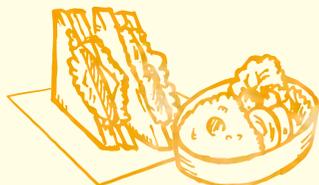
特典 会計1,000円以上でマフィン1個プレゼント

西海岸 **全国配送可**

△林3-4056
 ☎0120-57-0511
 ◎9:00~17:00 ㊦1/1~1/4
 ㊧あり MAP P61 B-3



地場ものごはんを 買うお店



吊し釜焼き豚は
外はこんがり中はジューシー



d チャーシュー 100g¥378～
手作り惣菜も充実!



お肉

a ハンバーグ弁当¥885
一番人気!



三笠公園やドブ板通りの近くで、観光客にも人気!生産者の顔のわかる葉山牛・横須賀ビーフなど精肉も充実!手作りのため早い者勝ち。電話注文がおすすめ。

b ステーキ弁当¥1,857
イチオシ!



c ソースカツ弁当¥561
ボリューム満点!



自分へのご褒美!
大切な方へのプレゼントに。

e 横須賀ビーフ・葉山牛・おみやげコンテスト金賞受賞のスカバッグなど多種多様!



a, b, c, d, e

美味しい肉!肉!肉!肉弁当!



19 ヨコスカミートマルシェ
Koshikiya

横須賀中央 全国配送可

☆小川町21-9
神奈川新聞横須賀ビル1F
☎046-824-6654
🕒10:00~18:00
📅日・不定 MAP P58 A-2



d, e

肉の卸問屋の直営店



20 こしきや
三春町店

大津 全国配送可

☆三春町3-30
☎046-822-4129
🕒10:00~17:00
📅日・不定
📍あり MAP P59 ㉔



お弁当・惣菜

g 黒船弁当¥950

地場野菜が入った名物わっぱ飯!



h のりだんだん弁当¥500
 岩沢ポーターリーの玉子焼き入り。

「のりだんだん
 おべんとうコンテスト」入賞



f 西海岸物語
 ¥700
 地場野菜の
 煮物入り。

パン

大人気のソフトフランスは無添加に
 よるやさしい味わい。卵・乳製品
 不使用なので、どなたでも安心。



i フィッシュサンド¥237

地卵を使った
 自家製タルタルソースが絶品。



j 叶あんパン¥183

こしあんと
 バタークリームたっぷり。



l ヒマラヤン食パン¥240

小麦の風味を生かした
 シンプルな食パン。

k 野菜サンド¥240
 地元のレストランを
 ふんだんに使用。
 これぞ王道サンドウィッチ。

m パストラミ

ビーフサンド¥330
 ぎゅぎゅっと詰まった新鮮野菜と
 ビーフはごまパンとの相性抜群。



f, g, h

30年続くおふくろの味

21 お弁当の
 日本フーズ

西海岸

〒長坂3-10-5
 ☎046-857-5048
 ☎6:00~19:00
 困 火曜15時まで
 あり MAP P61 B-2



特典 弁当のライス大盛りサービス

i, j

大正3年創業 瀬で愛される心屋

22 パン市場
 はまだぶんでん

浦賀

〒浦賀5-7-5
 ☎046-841-0046
 ☎7:30~16:00(土日7:00~)
 困 水・木・年末年始
 あり MAP P59 ①



k, l, m

美味しい楽しい安心安全

23 ヒマラヤン
 ベーカリー

野比

〒野比1-19-2
 ☎046-848-1465
 ☎7:00~19:00
 困 日・第3月曜・不定
 MAP P60 ①



地場もの土産を 買うお店



カレーソフトクリームや、旬の地場産ミカン・ワカメ販売!



① 海軍カレー商品、横須賀銘菓、お酒…
地元食材を使ったお土産が豊富



走水のノリ&
猿島ワカメ入り!

② 田楽こんにやく¥300
みそ付きで
すぐ食べられる。



③ うどん風
わかめこんにやく¥300
温でも冷でも美味!

④ 三浦半島産の
果物、野菜を使った
50種類以上のジャム。
無添加で甘さ控えめ、
素材そのものの
味や食感が楽しめる。



夏みかん
マーマレード
¥594

夏みかんマーマレードは
おみやげコンテスト
横須賀市
観光協会長賞受賞!

①

横須賀みやげが勢揃い

**24 横須賀海軍
カレー本舗(1F)**

横須賀中央

☎ 荻町町1-11-8 **全国配送可**
☎ 046-829-1221
🕒 9:00~19:00(土日祝 ~19:30)
📍 1/2~1/3 **MAP** P58 B-2



特典 ソフトクリーム50円引き

②、③

横須賀からおいしいこんにやくを

25 森定商店

衣笠

☎ 046-851-0951
🕒 9:00~15:00 ㊟日・祝
📍 あり **MAP** P60 ①



特典 1,000円以上のギフトセット10%OFF

④

三浦半島の素材で作るジャム

**26 新倉さんちの
手作りジャム**

西海岸

☎ 秋谷2-19-1 **全国配送可**
☎ 046-855-5706
🕒 10:30~16:30 ㊟水・木
📍 10 📍 あり **MAP** P61 A-1



特典 会計から5%OFF



地場ものスイーツを 買うお店



① おりょうと龍馬の愛した
かすていら¥194
全国推奨観光土産品審査
「推奨品」に認定。

② 季節の和菓子¥324
四季を感じられる上品な一品。



③ おもちどら焼¥194
ぎゅうひが入って
もちり食感。

④ みかん大福¥300～



大きな果実
まるごと1個入り！
1個から予約OK

⑤ 毎大福¥350～
白あんとしあん入り。
毎朝摘んだ苺を使用。



⑥ 登録銘菓の葛シャリ各¥150
津久井産メロン・いちご・
みかんを使い、
国産葛で作った
オリジナル葛の涼菓。

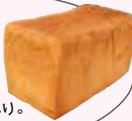
贈り物にも
ピッタリ /



⑦ 横須賀 あっばれ
¥300
ふんわり軽い黒糖
生地の蒸しどら焼
き。甘い芋あんに、
栗、あんず、りん
ごの果肉がざっし
り！

⑧ ドル街 横須賀
バタークッキー ¥850
おみやげコンテスト
銀賞受賞！

新食感！
香る生食パン
¥750
しっとり、
もちり、
ずっしり。



⑨ 横須賀シフォン
ホール¥1,210～
地卵を使用。
しっとりフワフワな
シフォンケーキ。

⑩ 横須賀フィナンシェ ¥200



⑪ 品揃え豊富でかわいい店内。

ほ、へ、と、ち



超プレミアム毎大福の店

27 できたて屋

長沢

△長沢1-38-1-103
☎046-895-7066
🕒8:00～18:00
🔥火(祝日の場合は翌日休)
7月～11月は火・水・木(祝日は営業)
📍Pあり MAP P60 ①



特典 会計500円時に持ち帰るサービス券を2巻出し

り、ぬ、る



明治43年創業 浦賀の老舗菓子店

28 和洋菓子
精栄軒 本店

浦賀 全国配送可

△西浦賀1-6-16
☎046-841-0123
🕒10:00～16:00
📍Pあり MAP P59 ②



特典 会計500円以上で黒船まんじゅうプレゼント

を、わ、か、よ



しっとりシフォンケーキと自家製菓子

29 横須賀
シフォン

衣笠

△佐野町5-2
☎046-833-6817
🕒10:00～19:00
📍Pあり MAP P60 ③

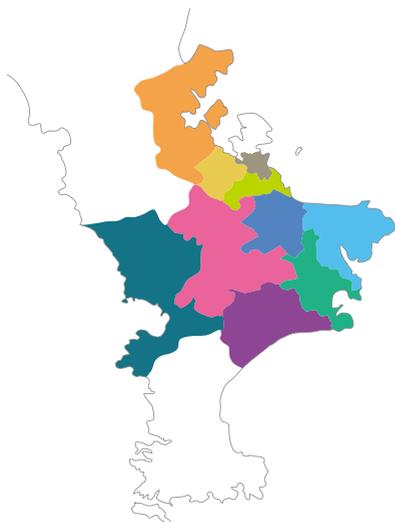


特典 会計1,000円以上でファンゴキラスケプレゼント



EAT

地場ものを食べるお店



エリア別「食べる」お店 93店

- 横須賀中央エリア P30
- 逸見・汐入エリア P42
- 追浜・田浦・安針塚エリア P44
- 上町・県立大学エリア P47
- 走水・観音崎・浦賀エリア P47
- 大津・北久里浜エリア P49
- 久里浜エリア P49
- 野比・長沢・津久井エリア P51
- 衣笠・武山エリア P52
- 西海岸エリア P52



001
横須賀中央

カレー人気店コンテスト第1位受賞

ウッドアイランド カレーレストラン



人気店第1位受賞の「海軍カレー」は地場食材とビーフがたっぷり。新鮮野菜サラダと地元の牛乳がつく。海上自衛隊認定「あすかポークカレー」も人気。

◇大滝町1-4(米軍基地裏門横) ☎046-827-4790
 ◎11:30~19:00(完売次第閉店) ㊟不定(火・水曜が多い) ㊞昼1,100円~・夜1,480円~ ㊟22
 ㊟可 ㊟可 ㊟あり ㊟可 MAP P58 A-2



特典 ㊟持ち帰りができる飲み物またはコレクション軍艦コースター

002
横須賀中央

横須賀グルメが全て揃う店

ご当地グルメレストラン LAUNA (ラウナ)



地場食材にこだわった地産地消の料理には自信あり。オムライスの日本一を決めるコンテストでは全国の強豪店の中で、トップ10入り。メディアでも話題の店。

◇本町1-15-11 ☎046-854-5688
 ◎11:00~21:00 ㊟月・第1・3火曜(祝日の場合は営業)・代休あり ㊞昼550円~・夜858円~ ㊟30
 ㊟可 ㊟可 ㊟あり ㊟あり ㊟可 MAP P58 A-2



特典 ㊟飲み物1杯無料または10名以上の宴会で幹事1名の料理無料

003
 横須賀中央

地元食材をネパール・インド料理で
 ネパール・インドカレーハウス **GORKHA PALACE** (ゴルカパレス)



地場の野菜・魚介類に60種類以上のスパイスで熟練コックが作るカレーは絶品。スパイシーな海軍カレーは満足度120%。安定のおいしさ、タンドリーチキンも人気。

☆大滝町1-21 ジュネス横須賀1F ☎046-874-8528
 ◎11:00~16:00 ◎16:00~23:00 閑なし
 昼820円~夜1,090円~ 閑60 閑あり 閑可
 閑可 閑あり 閑あり 閑可 MAP P58 A-2

特典 デザートサービス ◎会計から10%OFF



004
 横須賀中央

櫻のカウンター席で旨い肴と酒を
Kadoya no BAR (カドヤのバル)



地場食材満載の「マスターの気まぐれサラダ」や「ヨコスカンピザ」、自家製燻製がオススメ。ここでしか味わえない手作り酒やレアもの国産ウイスキーも大人気。

☆本町2-8 ☎046-827-8957 ◎月・木18:00~22:30 金~日12:00~22:30 閑火・水(祝日の場合は営業) 昼1,000円~夜2,000円~ 閑8
 閑可 閑あり 閑可 MAP P58 A-1

特典 お酒を注文の方にこだわりのおつまみを一品サービス



005
 横須賀中央

絶品のマグロカマロースト
ハンブリーズ



おすすめは、三崎漁港直送のマグロのカマをオープンでじっくりと焼きあげる「カマロースト」。前日までの予約で味わうことができる。(2名以上)

☆本町2-4 2F ☎046-861-6020 ◎11:30~14:00 17:00~22:00 土日11:00~15:00 17:00~22:00 閑不定 昼1,200円~夜1,500円~ 閑45 閑可 閑可 閑可 MAP P58 A-1

特典 ソフトドリンク1杯サービス



006
 横須賀中央

ドブ板通りのアメリカンダイナー
どぶ板食堂 Perry



長井漁港直送の湘南しらすをふんだんに使用したピザが人気。直径は25cmとアメリカンサイズで大満足間違いなしの一品。TV取材多数の有名店。

☆本町2-19 ☎046-884-9797
 ◎11:00~24:00 閑不定
 昼1,200円~夜1,500円~ 閑35 閑可
 閑可 閑あり 閑可 MAP P58 A-1

特典 ソフトドリンク1杯サービス





007 YOKOSUKA PRIDE
横須賀ビール

横須賀中央



食×農×クラフトビールがテーマの店。写真の地魚どっさり盛(1,980円)の他、地場食材で作ったビールや海軍カレー、ネイバーバーガーも味わえる。

☆大滝町1-23 ☎046-874-8588
 ◎11:00~22:00 ㊟不定 ㊟昼800円~夜2,000円~
 ㊟80・1Fスタンディング20 ㊟可 ㊟可 ㊟あり
 ㊟あり ㊟可 ㊟MAP P58 A-2

特典 ドリンク1杯サービス



008 変化しつづける心地よい食堂
楽島モアイモ食堂

横須賀中央



南国風の内装でゆったりと過ごすも、にぎやかに過ごすもよし。ハンバーガー、タコス、一品物、ごはん物など多彩なメニューが勢強い。昼からお酒も楽しめる。

☆本町1-1 ☎046-827-2051 ◎11:30~15:00
 17:00~23:00 ㊟11:30~23:00 ㊟11:30~21:00
 ㊟木 ㊟昼500円~夜1,000円~ ㊟40 ㊟可
 ㊟可 ㊟あり ㊟あり ㊟可 ㊟MAP P58 A-2



009 三崎マグロと葉山牛を贅沢に堪能
三浦の台所 哲

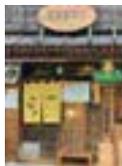
横須賀中央



三崎マグロと葉山牛の6品コースに、大迫力かつボリューム満点のマグロカブト焼が3名以上でサービス(飲み放題付4,000円、要予約)。五島列島クエもおすすめ。

☆大滝町1-5 ☎046-825-5733
 ◎18:00~22:00 ㊟日(予約のみ営業)
 ㊟夜4,300円 ㊟50 ㊟可 ㊟可(40名~)
 ㊟あり ㊟可 ㊟MAP P58 A-2

特典 八海山生原酒と燗祭と魔王サービス



010 うまいマグロは、鮮度と熟成
旬春の里

横須賀中央



漁獲から販売まで一元管理だからこそ、旬に合わせて世界のマグロを驚きの価格と鮮度で提供できる。マグロ本来の旨みは、満足感を得られる極上の味わい。

☆大滝町2-16 金子ビル1F ☎046-820-2505
 ◎7:40~15:00 16:00~19:40 ㊟なし
 ㊟昼700円~夜700円~ ㊟15 ㊟あり ㊟可
 ㊟MAP P58 B-2





011
横須賀中央

お箸で楽しむ本格フレンチ
ダイニングおおしま



地元の漁師から直接仕入れた魚介類を本格フレンチで提供。古典的なフランス料理メニューもリーズナブル。普段とは少し違う趣で宴会料理を楽しんでみては。

△大滝町2-17 エルスビル3F ☎046-826-1480
 ◎11:30~14:00 17:00~21:00 休日
 ①昼1,100円・夜3,000円 ②15 ③可 ④可
 ⑤可 MAP P58 B-2

特典 フランス産グラスワイン1杯サービス



012 五つ星ホテル出身シェフの本格料理
インドネパールカレーハウス SARINA (サリナ)



カレー、サモサ、サラダに地野菜を使用。人気のバターチキンカレーとチーズナンはランチセットがお得。日替りスープのサービスや平日限定ワンコインランチも魅力。

△大滝町2-21 新華ビル2F ☎046-845-6789
 ◎11:00~16:00 ①16:00~23:00 ②なし
 ③昼500円~夜1,080円~ ④45 ⑤可 ⑥可
 ⑦あり MAP P58 B-2

特典 ①チキンティッカまたはデザートサービス ②会計から10%OFF



013
横須賀中央

横須賀の地魚ならここへ
釣人料理 太公望



東京湾・相模湾の旬の新鮮な地魚を使った魚介料理をお手頃価格で提供。入手困難な日本酒や焼酎もあり。掘りごたつ式の座敷でゆっくり味わえる居酒屋。

△大滝町2-4 山本ビルB1F ☎046-824-6488
 ◎17:00~23:00 ②休日 ③夜3,500円~
 ④26 ⑤可 ⑥可 ⑦あり ⑧可
 MAP P58 B-2

特典 小生ビールまたはソフトドリンク1杯サービス



014 横須賀中央
 横須賀の本格中華料理
香港酒家 朝廷 三笠通り店



おすすめの本格直火焼きチャーシューは絶品。地元で採れた小松菜を使ったチャーシュー麺は野菜と肉の旨みが凝縮。具たっぷりギョウザや海鮮中華も人気の一品。

△大滝町2-22-5 2F ☎046-826-2816
 ◎11:00~22:00 ②不定
 ③昼700円~夜1,000円~ ④80 ⑤可
 ⑥可 ⑦あり ⑧あり ⑨可 MAP P58 B-2

特典 ①デザート1品サービス





015 インド・ネパールカレーの店
NIRVANA (ニルヴァーナ) 三笠通り店



地場産の野菜と魚介類を本場インド・ネパールの香辛料50種類以上でエスニックにアレンジ。ボリューム満点の本格カレーや、新たに海軍カレーも仲間入り。

☆大滝町2-23 ミカサショッピングプラザB1F
 ☎046-821-5227 ①11:00~16:00 ②16:00~23:00 ③なし ④昼590円~夜1,090円~ ⑤40
 ⑥可 ⑦可 ⑧あり ⑨あり ⑩可 MAP P58 B-2

特典 ⑪チキンティッカ1ピースサービス ⑫会計から10%OFF



016 横須賀名産「猿島わかめ」専門店
よこすか猿麵



猿島わかめといえば「よこすか猿麵」。猿島わかめを練り込んだ特注麺と特製コシロ汁は一度食べるとやみつきに。乾麵はお土産や家庭用にもおすすめ。

☆大滝町2-14 ☎080-1103-7472
 ①11:00~15:00 17:00~21:00 ②土・日・祝
 ③昼650円~夜650円~ ④6 ⑤あり
 ⑥可 MAP P58 B-2



017 旨い焼き鳥を心行くまで
焼鳥 風里 ~ふり~



こだわりの備長炭でふっくらと焼き上げた焼き鳥は、1度食べたら忘れられない美味しさ。地野菜の串や三浦半島の食材を使った一品料理、レアな日本酒とともに。

☆大滝町2-9 ☎046-874-6333
 ①17:00~23:00 ②不定 ③夜4,000円~
 ④20 ⑤可 ⑥あり(要相談) ⑦可
 MAP P58 B-2

特典 おすすめ1品サービス(1組につき1品)



018 手軽に味わえる新鮮な海の幸
居酒屋 港や



東京湾、相模湾から仕入れた新鮮な旬の魚介類を、刺身・煮付け・焼き物・揚げ物など豊富なメニューでリーズナブルに食べられる。その日獲れたての鮮度は感動もの。

☆若松町1-14 ☎046-826-4307 ①17:00~翌6:00
 ②16:00~24:00(月曜が祝日の場合、翌6:00まで 月曜
 24:00まで) ③なし ④夜2,500円~3,000円 ⑤60
 ⑥可 ⑦可 ⑧あり ⑨可 MAP P58 B-2

特典 刺身盛り合わせ(2,500円)を500円引き





019 料亭の味をお手頃価格で
鳥の巣 横須賀本店



料理長自ら毎朝仕入れる地魚や三浦半島の地野菜をふんだんに使った料亭の味。メニューは常時200種類以上。旬の一品料理や日替わりランチもおすすめ。

☆若松町1-2 ヒトモビル2・3F ☎046-825-0533
 ◎11:30~14:00 16:30~22:00
 困年未年始 昼950円・夜3,000円 圏120
 圏可 圏あり 白あり 団可 MAP P58 B-2

特典 ドリンクサービス(1組につき2杯まで)



020 美味しい時を大人の隠れ家で
割烹 住よし



地産産の新鮮な魚介類と野菜を巧みに取り入れた料理が充実。こだわりの活魚料理、会席コースなど美しい日本料理をさまざまなシーンで味わえる。来店時は要予約。

☆若松町1-2-3 ☎046-827-0181 ◎11:00~14:30 17:00~21:00 困月・年末年始 昼1,800円~4,000円・夜4,000円~7,000円 圏1F28・2F55
 圏可 圏可(応相談) 圏あり 団可 MAP P58 B-2

特典 ソフトドリンク1杯サービス



021 箸で切れるやわらかなヒレかつ
ひれかつの老舗 やなせ本店



やわらかな国産豚、自家製挽き生パン粉、最高級ラードの揚げ油を使用。専門店こだわりの味を。コシヒカリ100%のふっくらごはんと地産産のキャベツは大盛無料。

☆若松町1-2 ☎046-822-2054
 ◎11:30~14:30 17:00~20:30 困水
 昼1,000円・夜1,500円 圏36 団あり 圏可
 圏可 白あり 団可 MAP P58 B-2

特典 ソフトドリンク1杯サービス



022 昭和3年創業 地元へ愛される老舗
竹寿司



三浦半島近海の最高の食材を多種提供。伝統技法で仕上げるコハダ、穴子、玉子は絶品。全てのメニューに価格表示があり、気軽に注文できる。手頃なランチも好評。

☆若松町1-2 ☎046-822-1119
 ◎11:00~15:00 17:00~22:00 困水
 昼1,100円~夜1,760円~ 圏17 圏可 圏可
 白あり 団可 MAP P58 B-2

特典 8名以上の宴会で焼酎ボトル1本サービス(要予約)





023
横須賀中央

新鮮で美味しい地魚を しん かるちえ らたん



毎朝、店主が魚河岸や漁港に足を運んで仕入れ。こだわり鮮魚の刺身や地魚の唐揚げ、季節のおすすめ料理が人気。純和風の空間で銘酒とともに味わって。

◇若松町2-1 ☎046-827-1900
◎11:00~14:00 17:00~22:00 閑不定
☎昼800円・夜2,500円 圏60 圏可 圏あり
圏可 MAP P58 B-2



024
横須賀中央

本格そばと日本酒の店 そばと地酒 閑雲 (かんうん)



横浜銀行の隣、地下の落ち着いた雰囲気のお店。地場の野菜を使用した「三浦せいる」が人気。夜はお得な晩酌セットもあり。少人数の宴会にもおすすめ。

◇若松町2-4 田丸屋ビルB1F ☎046-823-4156
◎11:30~22:00 閑第1日曜(12月除く)
☎昼800円~夜1,000円~ 圏38 圏可 圏可
圏あり 圏あり 圏可 MAP P58 B-2



特典 宴会コースにミニアイスサービス



025
横須賀中央

旨い肉、美味しい野菜食べませんか？ 炭火焼 タイガー



創業100年以上の老舗肉屋の直営店。地野菜のサラダ、地場食材を練り込んだソーセージ、三崎マグロや葉山牛など、三浦半島を存分に堪能できるメニューが豊富。

◇若松町2-7 三浦プラザビル4F ☎046-821-4129
◎11:30~13:45 17:00~23:00 閑月・第3日曜
☎昼650円~夜3,000円~ 圏45 圏可 圏可
圏あり 圏可 MAP P58 B-2

特典 おまかせ盛10%OFF



026
横須賀中央

おかげ様で創業25年 元祖 横須賀タンメン 青龍



1番人気の「横須賀タンメン」は地野菜たっぷりの平打麺。サンマメンをはじめ他の種類も豊富。餃子やチャーハンのセットがおすすめ。駐車場は隣ビルの脇に2台。

◇汐入町3-18 大洋ハイツ1F ☎046-822-7717
◎11:30~21:00 閑月(祝日も休み)
☎昼680円~夜680円~ 圏13
圏あり 圏あり 圏あり MAP P58 B-1





027 美味しい和食の居酒屋
肴 珠屋



旬の地場ものを贅沢に使用した本格和食をリーズナブルに味わえる。シックな店内はくつろぎやすく、仲間同士でも、一人でも気軽に楽しめる。

☆若松町1-9 ☎046-876-5849
◎17:00~24:00 閑月(祝日の場合は翌日休)
☎夜3,000円~ 圏25 圏可 圏可 白あり
☎可 MAP P58 B-2

特典 本日のおすすめ1品サービス



028 美味しい料理と美味しいお酒
創作料理と炭火焼 やんちゃ家



横須賀や三浦の新鮮な地魚とこだわりの地野菜、地卵をふんだんに使った炭火焼や創作料理などを独自のメニューで提供。地元食材たっぷりのコースもおすすめ。

☆若松町1-12 小瀬村若松ビル 1F ☎046-825-2526
◎17:00~24:00 日17:00~23:00 閑なし
☎夜3,500円~ 圏39 圏可 圏可 白あり
☎可 MAP P58 B-2

特典 3名以上の席のみ予約で1品サービス



029 美味しい料理を活気溢れる店内で
串ざんまい わっしょい



地元の魚や野菜を数多く取り揃え、串焼きや揚げ物などさまざまなメニューをリーズナブルに提供。オープンな雰囲気のお店は、何度でも立ち寄りたくなる。

☆若松町1-12 小瀬村若松ビル1F ☎046-826-2088
◎16:00~26:00 閑月 圏夜3,000円 圏30
圏可 圏可 白あり 圏可
MAP P58 B-2

特典 2名以上で会計から5%OFF



030 江戸前東京湾の魚介類と地野菜
漁師小屋



東京湾で水揚げされた美味しい魚介類と新鮮な地野菜料理を提供。刺身に添えられる小坂で水揚げ港を確認できるのも楽しいひとつ。

☆若松町1-11 ☎046-826-3766
◎16:00~23:30 閑月 圏夜3,000円 圏43
圏可 圏可 圏あり 白あり 圏可
MAP P58 B-2

特典 2名以上4名まで料理1品サービス(4名ごとに1品追加)





031 【観る・聞く・食す】 全部楽しめる
横須賀海軍カレー本舗 (2Fレストラン)

横須賀中央



横須賀産アトムたまごの焼カレーは卵のとろり食感とあつあつカレーが絶妙に合うと好評。海軍カレーはビーフ、チキンの2種類あり。店内の雰囲気や展示品もおすすめ。

△若松町1-11-8 ☎046-829-1229
 ◎11:00~16:00 土日祝11:00~20:00
 ①1/2~1/3 ②昼1,000円~夜1,000円~
 ③50 ④可(平日のみ) ⑤MAP P58 B-2

特典 毎週 トッピングメニュー50円引き



032 お酒の品揃えが豊富な「洋食屋」
Bar&Restaurant **FOURPLAY**

横須賀中央



地野菜のピクルス、サクサクとした食感が特徴の和風ピザパイが人気。自家製ピクルス液の持ち帰りも好評。食事での利用や「軽く1杯」で立ち寄るのも大歓迎。

△若松町3-5-10 ウェルネス中央202 ☎046-827-0868
 ◎17:00~24:00 金土15:00~深夜 ①日
 ②夜3,000円 ③13~ ④可 ⑤可(16名~)
 ⑥あり ⑦可 MAP P58 B-2

特典 20名以上の宴会で幹事1名の飲み放題をサービス



033 ハズレなしのスタミナ料理
にんにく本舗 **みやび**

横須賀中央



季節の地野菜・地魚をニンニクで美味しくアレンジ。1番人気の姫ニンニクは一度食べるとやみつきに。炭火焼鳥などオリジナルメニューも豊富に取り揃える。

△若松町3-12 ☎046-822-4066
 ◎17:00~23:30 ①不定 ②夜3,000円~
 ③55 ④可 ⑤可 ⑥あり ⑦可
 ⑧MAP P58 B-2



034 三浦半島の旬を感じて
オーシャンダイニング **KUROFUNE**

横須賀中央



長井・佐島・三崎・松輪漁港直送の朝獲れ地魚、三浦半島産の野菜と卵、横須賀ビーフ、湘南みやじ豚など市内・県内産食材の美味しさを存分に味わえる。地場産にこだわる熱い店。

△若松町3-16 ☎046-823-9622
 ◎17:00~24:00 ①不定
 ②夜4,000円~5,000円 ③46 ④可 ⑤可
 ⑥あり ⑦あり ⑧可 MAP P58 B-2

特典 会計3,000円以上で500円引き





035
 横須賀中央

店主が釣った魚を食べられる店
白根家 横須賀中央店



佐島直送の魚と店主が釣った魚を刺身盛り合わせで味わえる。
 1本50円～の焼き鳥などメニューも豊富。A～Fカップまである「横須賀ブラジャー」の飲み比べも。



☆若松町3-13 ☎090-6144-1516
 ◎15:00～22:00 休日・月
 ㊦夜2,000円～3,000円 ㊦17 ㊦可 ㊦可
 ㊦可 MAP P58 B-2

特典 会計1,000円以上で焼き鳥3本サービス

036
 横須賀中央

一杯飲めちゃうカレー屋さん
魚藍亭



地場の新鮮な魚や野菜の料理と、明治時代の海軍レシピを再現した「元祖よこすか海軍カレー」が食べられる店。夜はお酒に合うメニューで楽しめる。



☆若松町3-13-1 ☎046-854-7470
 ◎11:30～14:00 17:00～21:30 日祝11:30～
 20:00 ㊦火 ㊦昼1,000円・夜1,000円～3,000円
 ㊦17 ㊦可 ㊦あり ㊦可 MAP P58 B-2

特典 横須賀ブラジャー注文でプレゼントあり



037
 横須賀中央

凄腕料理人の本格旬菜料理に舌鼓
やぶれかぶれ



地場の鮮魚や野菜の素材の良さを引き出し、こだわりの料理を提供。店主実家の平塚市小巻農園で特別に飼育した黒豚のしゃぶしゃぶ、すき焼きと鉄板焼も大人気。



☆若松町3-4 ☎046-822-5257
 ◎16:00～24:00 休日・第1月曜 ㊦夜4,000円
 ㊦1F38・2F35 ㊦可 ㊦可 ㊦あり ㊦可
 MAP P58 B-2

特典 10名以上の宴会コースで幹事1名分料理代無料

038
 横須賀中央

炭火焼鳥と釜めしの店
鳥ぎん 米が浜通店



落ち着いた空間で、旬の地場食材を使った料理が味わえる店。看板メニューの釜めしは定番の「五日釜」から、季節限定のものまで、充実の品揃え。



☆若松町3-6 ☎046-827-0066 ◎11:00～22:00
 ㊦火 (祝日の場合は営業)・12/31～1/4 ㊦昼1,500円・
 夜2,500円 ㊦70 ㊦あり ㊦可 ㊦可
 ㊦あり ㊦あり ㊦可 MAP P58 B-2

特典 ドリンク1杯サービス





039
横須賀中央

三代目魚直が贈る 居酒屋という料理屋
居酒屋 直さち



毎日魚市場で三浦半島の地魚を中心に取り揃えた刺身の種類は多彩。地場野菜とこだわりの食材をリーズナブルに提供。さかな屋ならではの品揃え。

倉若松町3-12 ☎046-822-3464 ☺11:30~13:30 17:00~23:00 土日17:00~24:00 休日・2月~11月の第1月曜 昼500円~・夜3,000円~ 圏72 圏可 圏可 圏あり 白あり 圏可 MAP P58 B-2

特典 2,000円の刺身盛を500円引き(月~木)



040
横須賀中央
会津そばと地魚・地野菜の組合せ
会津そば 玄武



会津の香り豊かで、のどごしの良い石臼挽きのそばを使用した十割そばの店。こだわりのそばを、地魚や季節の野菜の天ぷらなど、地元食材とともに味わえる。

倉米が浜通1-7 ☎046-827-2288 ☺11:00~16:00 18:00~21:00 圏木 昼1,500円・夜2,000円 圏50 圏あり 圏可 圏可 圏可 MAP P58 B-2

特典 大盛りサービス



041
横須賀中央

薪窯で焼く本格ピッツァとワインの店
Pizzeria Sette



絶品ピザと地元の食材を使ったイタリア料理を提供。こだわりの生地を薪窯で焼きあげたピザは、外はサクサク、中はモチモチ。ソムリエ厳選のワインも楽しめる。

倉米が浜通1-1-22 ☎046-887-0278 ☺17:00~24:00 水11:00~13:00(50食限定・イートイン可) 17:00~24:00 休日(月曜が祝日の場合は営業) 昼4,000円 圏40 圏可 圏可 白あり 圏可 MAP P58 B-2

特典 前菜1品サービス



042
横須賀中央
地のものにこだわる食事屋さん
酔いっざんまい



毎日、市場で新鮮な食材を仕入れ、安心・安全なものを提供。旬の食材を多数取り揃え、何度訪れても楽しめること間違いなしの活気溢れる店。

倉米が浜通1-8 八百政ビル1F ☎046-822-7039 ☺16:00~24:00 圏水 昼3,000円~ 圏45 圏可 圏可 白あり 圏可 MAP P58 C-2

特典 会計が5%OFF





043 野菜ソムリエ協会認定レストラン
SALUS (サルース)



サルースは「健康の女神」。横須賀の生産者の思いと四季の味を皿に乗せてお届け。「美味しいはすべて健康につながる」がモットー。旬の地場食材をイタリアンで。

☆米が浜通1-2 ニヤビル1F ☎046-887-0890
 ◎11:00~23:00 休日・祝
 昼980円・夜2,500円~ 圏32 圏可 圏可
 自あり 圏可 MAP P58 C-3

特典 グラスワイン1杯サービス



044 地野菜の季節限定メニューが絶品
Fine -ファイン-



旬の地野菜がメインの本日のおすすめメニューが人気。三崎マグロや湘南しらす、バラエティ豊富な料理も魅力。飲み放題コースは4,000円から。テラス喫煙可。

☆日の出町1-12-8 ハイシティA棟B1F
 ☎046-824-8639 ◎17:00~24:00 困不定
 昼2,500円~3,000円 圏35 圏可 圏可
 自あり 圏可 MAP P58 B-3

特典 1品サービスまたはコースの場合は飲み放題30分延長



045 美味しい肴と旨い酒で楽しいひとときを
彩楽久 (さいらく)



旬の魚介類と地元食材を使った料理が自慢。注文後に調理するシメサバや手作り餃子、自家製さつまあげが人気。天然本マグロのトロの鉄火巻(要予約)も好評。

☆日の出町2-1-24 ☎046-820-6633
 ◎17:00~23:00 日祝17:00~22:00 困不定
 昼2,000円~ 圏22 圏可 圏可 自あり
 圏可 MAP P58 C-3



046 地魚料理と沖縄料理が食べられる店
みんな家(やー)



宮古島出身の店主が作る佐島魚介料理を肴に、ゆっくりお酒を楽しむ隠れ家のような店。店内のボードにその日のおすすめメニューが並び、ランチ定食も人気。

☆日の出町2-3 水野ビル102号 ☎090-8053-5972
 ◎11:00~14:00 17:00~23:00 休日
 昼760円~1,000円・夜900円~3,500円
 圏15~20 圏可 圏可 自あり 圏可 MAP P58 C-3

特典 旨サワー1杯サービス





047
汐入

横須賀で本格スペイン料理を

AMOR (アモール)



地場産の魚介類と野菜を使ったメニューが豊富。AMORサラダ、鮮魚のカルパッチョ、パエリアが人気。スペインバルの雰囲気堪能できるレストラン。

汐入町2-12-5 ☎046-801-0903
 ①17:00~24:00 ②水・第1・5火曜
 ③夜2,500円 ④30 ⑤可 ⑥可 ⑦あり ⑧可
 MAP P59⑨

特典 会計1,000円以上でドリンク1杯サービス



048
汐入

最高の眺望でフレンチを

メルキュールホテル横須賀 **ビストロ・ブルゴーニュ**



地元の食材を丁寧に調理。旬のおいしさを最大限に引き出したランチが人気。ディナーはワインに合うアラカルトや本格フランス料理を夜景とともに。

①本町3-27 19F ☎046-821-1594
 ②③6:30~10:00 ④11:30~14:00 ⑤17:30~20:30
 ⑥なし ⑦昼2,400円・夜6,200円 ⑧50
 ⑨あり ⑩可 ⑪可 ⑫あり ⑬可 MAP P59⑭



特典 ⑮5,000円以上のコース注文でドリンク1杯サービス



049
汐入

横須賀と琉球をつなぐ創作居酒屋

与論乃風 & Stand Bar ★ Yoron



鹿児島県与論島出身の店主が作る料理が魅力の店。三浦半島の野菜と沖縄食材のコラボレーションが楽しめる。広い店内では4~50名の宴会も対応可。

①本町3-31 ベイスクエアよこすか 2番館1F
 ☎046-821-4614 ②火~木 祝16:00~21:00 金16:00~
 22:00 土13:00~22:00 日13:00~21:00 ③月 ④夜2,500円
 ⑤80 ⑥可 ⑦あり ⑧可(2~40名) MAP P59⑨

特典 グラス生ビール1杯サービス



050
汐入

インドカレーハウスで地元食材を

インドレストラン&バー **LOTUS (ロータス)**



地場産の野菜と魚介類を使ったオリジナルカレーは、食べると幸せな気分になれる美味しさ。家族、恋人、仲間と、楽しく本場のインドカレーを楽しむ。

①本町3-33-108 ☎046-821-3499
 ②③④11:00~16:00 ⑤16:00~23:00 ⑥なし
 ⑦昼590円~夜1,090円~ ⑧18 ⑨可 ⑩可
 ⑪あり ⑫可 MAP P59⑬



特典 ⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑⑳キチンティッカ1ピースサービス ㉒⑳会計から10%OFF





051
 汐入

地野菜にこだわるカフェ
one drop cafe (ワンドロップ カフェ)



オーナーは野菜ソムリエ。若耕人'S鈴也ファームをはじめとする地野菜を使ったランチが人気。夜はお得な女子会コースがおすすめ。パーティなどの貸切は10名から可。

〒本町3-11 U's Build. ☎046-845-6126
 ①11:30~22:00 火・日11:30~17:00 ②月
 ③屋1,300円・夜2,000円 ④30 ⑤可 ⑥可
 ⑦あり ⑧あり ⑨可 MAP P59⑩

特典 10名以上のコースでスパークリングワイン1本サービス(要予約)



052
 汐入

幾多のメニューで地元が愛する食堂

一福



地場ものメニューは、メゴチ天ぷら、アジ刺、餃子など。牛すじ煮込み、トンテキ、メンチカツも人気。「この店のラーメンが一番美味しい」と遠方から訪れる人も。

〒本町3-12 ☎046-822-3881
 ①12:00~22:00 ②日
 ③屋680円・夜2,000円~ ④50 ⑤可 ⑥可
 ⑦あり ⑧可 MAP P59⑩



053
 汐入

古民家をリノベーション
汐入萬葉



旬の地野菜と地魚を使った和洋折衷の創作料理を落ち着いた雰囲気のある部屋で味わえる。おすすめ食材を使った宴会コースは2時間半の飲み放題付。

〒汐入町2-43 ☎046-823-5780
 ①17:00~24:00 ②日(不定) ③夜3,000円
 ④50 ⑤可 ⑥可 ⑦あり ⑧可
 MAP P59⑩

特典 デザートアイスをサービス(宴会コースは除く)



054
 汐入

お皿の上に三浦半島を乗せて

カギロイ



「作り手の顔が見える食材を使いたい」とシェフが毎朝三浦半島を駆け回り仕入れ。地場食材で作る創作料理は旬の味わい。完全貸切の部屋あり。

〒汐入町2-38 ☎090-8004-7072 ①月17:00~23:00
 火~土11:30~13:30 17:00~23:00 ②日 ③屋1,000円
 ~1,500円・夜3,000円~4,500円 ④1F12・2F12
 ⑤可 ⑥可 ⑦あり ⑧あり ⑨可 MAP P59⑩

特典 8名以上の宴会でワインボトル1本サービス(要予約)





055
汐入

海上自衛隊御用達の老舗居酒屋

汐入酒場 大八



地元の常連客が集まるアットホームな居酒屋。元祖横須賀カレー煮込みや地魚刺身、海鮮サラダ、ニラ玉などメニュー豊富。子連れやカップルも歓迎。宴会は50名まで。

汐入町4-55 ☎046-825-9750 ①17:00～24:00(ランチは予約のみ営業) ②月(予約のみ営業) ③夜2,500円 ④90 ⑤あり ⑥可 ⑦可 ⑧あり ⑨あり ⑩可 MAP P59⑩

特典 グラス生ビールまたは焼酎1杯サービス



056 こだわりは旬、四季の食材を大切に

追浜 酒蔵 一八 (いっばち)



地元を中心に全国から旬の食材を仕入れている。遊び心たっぷりの無国籍創作料理を週替りで提供。店内はアットホームな雰囲気。来店時は営業時間など確認を。

①鷹取1-2-17 ☎046-866-2018 ②17:00～23:00 ③月 ④夜2,500円～4,000円 ⑤40 ⑥可 ⑦可 ⑧あり ⑨あり ⑩可 MAP P57⑩

特典 生ビールまたは各種サワー類を1杯サービス



057
追浜

新鮮な地魚と炭火焼鳥

炭火焼鳥・地魚 かつぱ



北下浦漁港・松輪の地魚、三崎マグロが味わえる店。おすすめは佐島・平敏丸のしらすを使用した「よこすかピッツァ・ブラック」。和風仕立てで日本酒にも合う。

①追浜本町1-12 ☎046-865-2282 ②17:00～23:00 ③月 ④夜2,200円 ⑤45 ⑥可 ⑦可 ⑧可 ⑨あり ⑩可 MAP P57⑩

特典 小生ビールまたはサワーを1杯サービス



058 新鮮な地魚を堪能

追浜 海鮮問屋 龍宮の刻



佐島・平敏丸のしらすや北下浦漁港から仕入れる新鮮な地魚を味わえる。地魚にぎりだけでなく海鮮丼や定食メニューも豊富。50名までの宴会にも対応。

①追浜本町1-40 ☎046-897-7060 ②11:00～14:00 17:00～22:00 ③月(祝日の場合は翌日休) ④昼950円・夜1,800円 ⑤80 ⑥可 ⑦可 ⑧あり ⑨あり ⑩可 MAP P57⑩

特典 ①ソフトドリンク1杯サービス





059
追浜

持ち帰りもできる料亭の味
仕出し割烹 しげよし



北下浦漁港より新鮮な地魚を毎日仕入れる。旬の素材が存分に楽しめる「箱御膳会席」が人気。持ち帰りや1万円以上で宅配も可。慶事や法事にも。食事は店内(龍宮の刻)で。

〒追浜本町1-40 ☎046-895-4551
 ①11:00~19:00 ②月(祝日の場合は翌日休)
 ③昼2,000円~・夜2,000円~ ④80 ⑤可 ⑥可
 ⑦あり ⑧あり ⑨可 MAP P57⑩

特典 食事の方にソフトドリンク1杯サービス



060
追浜

自家製そばと地元食材メニュー
寿徳庵 追浜店



自家製粉で作るそばを中心に、和洋中の豊富なメニューが揃う店。北下浦漁港直送の新鮮な地魚の刺身定食が人気。法事・宴会は50名まで対応可。

〒追浜本町1-40 ☎046-865-3558
 ①11:00~21:30 ②月(祝日の場合は翌日休)
 ③昼900円・夜1,300円 ④100 ⑤可 ⑥可
 ⑦あり ⑧あり ⑨可 MAP P57⑩

特典 ソフトドリンク1杯サービス



061
追浜

焼き鳥と創作料理をプレミアム焼酎で
炭焼酒場 なかなか屋



焼き鳥はもちろん、葉山牛や会津産馬刺などの盛り合わせがおすすめ。地野菜を使った一品料理も人気。宴会コースは30名まで対応可。

〒追浜本町1-43 ☎046-866-0807
 ①17:00~23:00 ②月(不定) ③夜3,000円~
 ④45 ⑤可 ⑥可 ⑦あり ⑧あり ⑨可
 MAP P57⑩

特典 ファーストドリンク1杯サービス



062
追浜

旬の美味しい地魚を堪能
魚処 東玉 (とうぎよく)



相模湾、東京湾で水揚げされる旬の地魚をふんだんに盛り込んだ刺身盛り合わせが大人気。自慢の手作り料理と日本酒・焼酎を楽しんで。宴会個室は50名まで対応可。

〒追浜町3-22 ☎046-865-2733
 ①17:00~22:30 ②月・日・祝(不定)
 ③夜3,000円~ ④120 ⑤可 ⑥あり ⑦あり
 ⑧可 MAP P57⑩

特典 サワー1杯サービス





063
追浜

追浜で三浦半島をまるかじり
美味物問屋 **うれしたのし屋**



地元漁協の入札権を持つ店主。毎朝三浦半島を駆け巡り、最高で最強の魚介と野菜を仕入れて提供する、地元愛あふれる居酒屋。一番人気のうれし盛は新鮮な地魚がどっさり。

追浜町3-38 ☎046-865-6641 ☺月17:00~22:00
火~金11:30~15:00 17:00~22:00 土日11:30~22:00
休不定 昼900円~夜3,000円~ 圏140 圏可
圏可 圏あり 白あり 圏可 MAP P57⑥

特典 横須賀産食材メニューを1品サービス



064
田浦

美味しい酒肴、シメは自家製蕎麦で
そば居酒屋 **吾妻奄 (あづまあん)**



京急田浦駅の改札横。酒の肴は地魚の刺身や煮付けの他、多彩な旬の食材を使ったメニューが揃う。シメには自家製麺のそばがおすすめ。そば湯割りと一緒にくつろぎのひとときを。

弁船越町5-2 ☎046-861-7354
☺18:00~翌1:00(コロナ禍 変更あり)
休第1・3・5日曜 昼1,500円~3,500円 圏44
圏可 圏可 白あり 圏可 MAP P57⑥

特典 グラス生ビールまたはサワー類1杯サービス



065
田浦

広島人が焼く本場広島お好み焼き
お好み焼・鉄板焼・花金焼 **かえる**



地場産キャベツがたっぷり入った広島お好み焼き・鉄板焼きの店。カレーの街よこすか生まれのカレーお好み焼き「花金焼」も大人気。各種鉄板焼きも充実。

弁田浦町3-1 ☎046-861-5601
☺18:00~22:00(土日祝11:00~) 休月
昼500円~夜500円~ 圏18 圏可 圏可
白あり 圏可 MAP P57⑥

特典  サワーまたはソフトドリンク1杯サービス



066
安針塚

クラフトビールと横須賀野菜
Basil And Clove (バジルアンドクローブ)



農家より直接仕入れる新鮮野菜使用のイタリアン。地元産の魚介類メニューも人気。8種類あるクラフトビールの飲み比べも。子連れでも個室でゆっくり楽しめる。

弁長浦町4-1 ☎046-854-5033
☺11:30~22:00 休日
昼1,000円~夜2,000円~ 圏24 圏可 圏可
圏あり 白あり 圏可 MAP P57⑥

特典  横須賀野菜に合うサラダ塩(350円相当)プレゼント





067 地魚とマグロにこだわる店
魚がし食堂 はま蔵



横須賀魚市場の真横で、朝夕の獲れたてを1番に食べられる店。アジやキンメダイなどの地魚とマグロ料理が自慢。日替わりランチや6点盛りの地魚丼は手頃でおすすぬ。

〒平成町3-5-1 ☎046-827-0141 ☎10:00~15:00 17:00~21:00 日祝11:00~15:00 17:00~21:00 休1/1~1/3 昼950円・夜1,800円 圏75 圏あり 圏可 圏あり 圏可 MAP P59⑨

特典 ソフトドリンク1杯サービス



068 目の前の海で獲れた旨い地魚料理
磯料理・旅館 やまに



東京湾が一望できる料理旅館。鮮度抜群の地魚料理が売り。豪華な刺身盛りや白身魚の煮付けが人気。ボリューム満点のランチメニューもおすすぬ。食事のみの利用も可。

〒走水1-2-21 ☎046-841-0785
 ☎11:30~21:00
 休第1・3水曜 昼1,815円~夜1,815円~
 圏50 圏あり 圏可 圏可 圏あり 圏可 MAP P59⑨

特典 ソフトドリンク1杯サービス



069 弟橘媛命伝説の地 走水の割烹旅館
割烹旅館 東京湾



東京湾を眺めながら、味わう鮮度抜群の地魚料理は絶品。目の前に広がる走水沖清水湧き出る漁場で獲れる「金鱈」料理を堪能できる老舗割烹旅館。

〒走水1-2-19 ☎046-841-0133
 ☎11:00~20:00 休火(予約のみ営業) 昼1,500円~夜3,000円~宴会4,500円~ 圏80 圏あり 圏可 圏可 圏あり 圏あり 圏可 MAP P59⑨

特典 食事の方に小鉢1品サービス



070 抜群のロケーションで新鮮海の幸
かねよ食堂



漁師のオーナーが水揚げした新鮮な魚介類を、フレンチ、イタリアン、和食と、様々なバリエーションで提供。店内からは海が望め、春夏は砂浜テラスで食事も可能。

〒走水1-6-4 ☎046-841-9881 ☎11:00~18:00
 金土日11:00~22:00 休月(夏期は不定休)
 昼2,000円~夜4,000円~ 圏40 圏あり 圏可 圏可 圏あり 圏可(予約優先となる時間帯あり) MAP P59⑨

特典 海産物の加工品をプレゼント





071
観音崎

New Style ランチビュッフェ
観音崎京急ホテル



「レストラン浜木綿」は飽きることのない東京湾の眺望を堪能しながらランチビュッフェ(2,600円～)が楽しめる。吟味された旬の地元食材を取り入れた豊富なメニューを提供。

〒走水2-1157-2 ☎046-844-9080
 ①11:30～14:30 17:00～20:00 ②なし
 ③昼2,600円～夜3,500円～ ④148 ⑤あり
 ⑥可 ⑦可 ⑧あり ⑨可 MAP P59㉔

特典 ランチビュッフェ10%OFF(1組4名まで)



072
観音崎

三浦半島 海の見えるレストラン
横須賀 アクアマレ



横須賀美術館に併設したアクアマレは東京湾を一望できる絶好のロケーション。地元生産者の食材を中心としたイタリアンメニューを存分に味わえる。

〒鴨居4-1 横須賀美術館内 ☎046-845-1260
 ①10:00～20:00 ②第1月曜
 ③昼1,400円～夜3,000円～ ④40 ⑤あり
 ⑥可 (ディナーのみ) ⑦可 MAP P59㉔

特典 小皿の前菜をサービス(食事の方に限る)



073
観音崎

海を眺めながら新鮮な地魚料理を
観音崎 海駅 夢Dream食堂



新鮮な地元のサザエや地魚の刺身盛り合わせ、肉厚のアジフライが人気。海を眺めながら、ゆっくりと食事を楽しめる。テラス席では旬の食材でBBQも(要予約)。

〒鴨居4-1226 ☎046-845-1505
 ①11:00～16:00(夜は応相談) ②木
 ③昼1,200円 ④60 ⑤あり ⑥可 ⑦可
 ⑧あり ⑨可 MAP P59㉔

特典 ドリンクパーサービス(食事の方に限る)



074
観音崎

地元鴨居・走水港の地魚の店
北浜寿し 観音崎店



東京湾の黄金アジ、サバ、タコ、穴子、貝類など旬のネタを各漁港から仕入れ。自店で茹で上げるタコ、生から煮付ける穴子は一つ一つ丁寧に店主が仕込む。

〒鴨居3-85-5 ☎046-844-2383
 ①11:00～21:00 ②水 ③昼1,500円～夜3,500円
 ④1F15・2F40 ⑤あり ⑥可 ⑦可 ⑧あり
 ⑨あり ⑩可 MAP P59㉔

特典 旬の地魚にぎり1貫サービス(1人1回限り)





075
浦賀

黒船で有名な「上喜撰」を喫茶
日本茶専門店 茶井



気軽に本格的な抹茶や玉露を楽しめる。日本茶インストラクターのいれるお茶は感動もの。走水のノリやコンプを使った「ヨコスカドック」は地元らしい一品。

△浦賀3-1-10 さとう商店ビル1F ☎046-841-0713
 ◎11:00～19:00 休日・第1・3・5月曜
 ㊟昼500円・夜500円 ㊿15 ㊻あり ㊼可
 MAP P59㊾

特典 ㊽会計1,000円以上で50円引き



076
浦賀

自然派ワインと創作料理を
めぐみの里



地産野菜と魚介の味を最大限に活かした料理のコース(飲み放題付4,400円)が人気。浦賀の老舗「パン市場はまだびんてん」(P27)の生地を使ったピザも味わえる。

△浦賀5-18-2 ☎046-844-0141
 ◎17:00～23:00(ランチは予約のみ営業・大人4名～)
 ㊿火 ㊟夜2,000円～ ㊿12 ㊻可 ㊼可
 ㊽あり(予約) ㊼可 MAP P59㊾

特典 ソフトドリンク1杯サービス



特集

ルート

買う

食べる

走水・観音崎・浦賀/大津・北久里浜/久里浜エリア



077
北久里浜

旬の地魚と生本マグロを
北浜寿し 本店



東京湾の活アジ・穴子・シャコなどのにぎりや、押し寿司、横須賀唯一の蒸し寿司がおすすめ。うなぎや地卵の玉子焼き、お得なランチも人気。慶事や法事、出前も。

△根岸町2-21-19 ☎046-836-2266
 ◎11:00～21:30 ㊿水(祝日の場合は営業)
 ㊟昼1,580円～・夜1,580円～ ㊿1F23・2F33
 ㊽あり ㊻可 ㊼可 ㊽あり ㊽あり ㊼可 MAP P59㊾

特典 焼割割りまたはソフトドリンク1杯サービス



078
久里浜

鮮度が一番、新鮮な「生もの」が充実
酒蔵 一升屋 久里浜店



地元の市場から直送する新鮮な地魚を毎日入荷。素材の良さを活かした料理を提供。家族連れ、女子会から団体の宴会、慶事、法事まで豊富なメニューで対応。

△久里浜4-8-9 ☎046-835-1606
 ◎11:30～14:00 16:00～23:00 ㊿月
 ㊟昼900円・夜3,500円 ㊿150 ㊻可 ㊼可
 ㊽あり ㊽あり ㊼可 MAP P60㊾

特典 15名以上の宴会コース予約で1名分無料(現金払に限る)



INFO

地図



079
久里浜

海・山・里からの美味しい食材を

酒肴工房 **百年の杜**



長井・佐島の海産物や長沢のながしま農園の新鮮野菜を、美味しい地酒や本格焼酎に合う肴にして提供。国産食材90%以上の緑提灯5つ星、化学調味料を使用しないこだわりの店。

☆久里浜1-5-15 2F ☎046-834-7372
 ◎15:00~23:30 ㊟日・第1月曜
 ㊟昼3,500円 ㊟17 ㊟可 ㊟可 ㊟あり ㊟可
 MAP P60㊟

特典 本日の酒肴1品サービス(5名以上で2品サービス)



080
久里浜

久里浜で気軽に楽しめるピストロ

monbouche (モンブーシェ)



定番のピストロ料理や三浦半島の旬の食材を使った料理をワインとともに味わえる。カジュアルでアットホームな店で、誰でも気軽に楽しめる。

☆久里浜4-15-13 ☎046-807-0707
 ◎11:30~15:00 18:00~22:00 ㊟日
 ㊟昼2,200円・夜5,000円 ㊟35 ㊟可 ㊟可
 ㊟あり ㊟可 MAP P60㊟

特典 前菜1品サービス(要予約)



081
久里浜

百万本の花を見ながらお食事を

割烹 **うおくに 花の国**



佐島や久里浜の新鮮な海の幸、三崎直送マグロを自慢の料理で。カサゴや白ムツなどの地魚揚げもおすすめ。家族連れ大歓迎。花の国散策後にくつろぎのひとときを。

☆神明町1 <りはま花の国内 ☎046-834-4187
 ◎11:00~17:00(予約で夜の宴会可) ㊟日
 ㊟昼1,200円・夜3,500円 ㊟96 ㊟あり ㊟可
 ㊟可 ㊟あり ㊟あり ㊟可 MAP P60㊟

特典 ㊟ソフトドリンクまたはコーヒー1杯サービス(花のシーズン中は除く)



082
久里浜

東京湾を眺めながら素敵な時間を

レストラン ロスマリネス



花の国で採れた「はちみつ」はふんわりしっとりパンケーキと相性ピッタリ。東京湾を一望しながら、地場の魚介を楽しむ天空BBQ(約3,000円)もおすすめ。

☆神明町1 <りはま花の国内 ☎046-833-8282管理棟
 ◎3月~10月11:00~16:30 11月~2月11:00~15:30
 ㊟日(祝日の場合は翌日休) ㊟昼~1,000円 ㊟72
 ㊟あり ㊟可 ㊟不可(要相談) MAP P60㊟

特典 ㊟ドリンクバーサービス(平日限定)





083 活と粋を楽しむつろぎの空間
 久里浜 **生簀屋 海 (かい)**



豊富な季節の地元食材を、東京湾を一望できる座敷や生簀屋を囲むカウンターで味わえる。旬の鮮魚の姿造り、江戸前寿司、イカ活き造りは試す価値あり。来店時は要予約。

☆久里浜8-9-1 ☎046-833-3434
 ◎11:00～14:30 17:00～21:00 ㊟火・年末年始
 ㊟昼2,000円～夜3,000円～ ㊟80 ㊟あり
 ㊟可 ㊟可 ㊟あり ㊟可 MAP P60㊟



特典 小ビールまたはソフトドリンク1杯サービス

084 三浦半島の地魚料理専門店
 野比 **朝獲れ地魚・ふぐ料理の店 さがみ湾**



毎朝北下浦港にて漁師を手伝い上物を先取り。三崎港の直入札で仕入れたふぐをお手頃価格にて提供。慶事や法事にも。刺身、フライ、天井などはテイクアウトでも人気。

☆ハイランド4-3-8 ☎046-848-1426
 ◎10:00～17:00(宴会時間相談可) ㊟木・天候不順時
 ㊟昼650円～ ㊟40 ㊟あり ㊟可
 ㊟可 ㊟あり ㊟あり ㊟可(コースのみ) MAP P60㊟



特典 全定食にマリネの小鉢をサービス



085 網元直送・朝どれ地魚の回転寿司
 津久井 **三浦網元 津久井浜 魚敬**



鮮度抜群の地魚が豊富に揃う。マグロ5貫盛りや、四季折々のネタを使った地魚オススメ4貫セットが人気。お得なランチセットもある。バリアフリー対応。

☆津久井1-3-3 ☎046-849-0211
 ◎11:00～21:00 ㊟なし
 ㊟昼1,500円・夜2,000円 ㊟80 ㊟あり
 ㊟可(応相談) ㊟あり ㊟可 MAP P60㊟



特典 会計から5%OFF

086 普段着感覚のお洒落なレストラン
 津久井 **レストラン DON**



目の前に広がる海を見ながら、ゆったり食事ができるレストラン。東京湾の新鮮な魚介と契約農家から仕入れる野菜を、その日の料理でいただける。

☆津久井1-4-6 ☎046-849-0005
 ◎11:30～22:00 ㊟水・年末年始
 ㊟昼2,000円～夜2,000円～ ㊟50 ㊟あり
 ㊟可 ㊟可 ㊟あり ㊟可 MAP P60㊟





087
津久井

誕生日や記念日のお祝いにも
Dessert&Cafe **BLUE MOON**



店主実家の農園野菜や地場産の果物を使った焼きたてのパンケーキ、とろけるBLUEMOONショコラが人気。目の前に海が広がる南国風の店内も魅力。

〒津久井1-4-7 ☎046-847-2330 ☺火～金・祝
10:00～17:00 土日10:00～21:00 ㈱月・第2火曜
☎昼1,500円・夜2,000円 ㊦32・テラス6
㊦あり ㊦可 ㊦可 ㊦あり ㊦可 MAP P60 ①

特典 デザートパンケーキ注文でセットドリンク100円引!



088
武山

寿司と仕出しの老舗

割烹 **魚栄**



地元長井漁港で水揚げされる新鮮な魚を提供。地魚フライや地場野菜の煮物など、手作りにこだわった仕出し弁当や寿司の宅配もあり。気軽に地元食材を楽しむ。

〒武1-28-18 ☎046-856-2325
☺10:00～14:00(土日祝は予約2時間制、時間外は要予約) ㊦火 ㊦昼1,500円・夜4,000円 ㊦60
㊦あり ㊦可 ㊦あり ㊦あり ㊦可 MAP P60 ①

特典 ソフトドリンク1杯サービス(夜は不可)



089
西海岸

秋谷の美しいロケーションで食事を
レストラン **マーロウ本店**



地魚のトマトスパゲッティが名物。三浦半島野菜と佐島の海の幸がたっぷり入ったお刺身風盛り合わせのサラダもおすすめ。デザートには人気のプリンを。

〒秋谷3-6-27 ☎046-884-4383
☺11:00～19:30 ㊦金
☎昼1,200円～4,000円・夜1,200円～4,000円
㊦60 ㊦あり ㊦可 ㊦あり ㊦可 MAP P61 A-1

特典 食後にお菓子サービス



090
西海岸

相模湾を一望するリゾートレストラン

ベイスайдレストランカフェ **モア**



目の前に海を望む絶好のロケーション。メインが葉山牛のシチューやハンバーグのランチは、地野菜とともに楽しめる人気のコース。各種アラカルトも充実。

〒佐島3-7-4 佐島マリーナホテル3F ☎046-857-1615
☺⑦7:30～9:30 ⑧11:00～14:30 ⑨17:00～20:30 ⑩7:30～
20:30 ㊦なし ㊦昼2,000円～夜3,850円～ ㊦60 ㊦あり
㊦可 ㊦可(一部) ㊦あり(20名～) ㊦あり MAP P61 B-1

特典 会計から10%OFF(1組6名まで)





091 新鮮な地魚を食べるならここ
 西海岸 **寿司家 七福食堂**



長井漁港と三崎漁港で水揚げされる鮮度抜群の地魚と三浦半島野菜を提供。食事もお酒も楽しめる。居酒屋としても食堂としても利用できる店。子連れも大歓迎。

📍長坂3-10-16 ☎046-857-7274
 ⌚11:30~14:30 17:00~24:00 閑なし
 🍽️昼800円~1,200円・夜2,000円~3,000円 圏74
 📄あり 🍷可 🍷可 🍷あり 🍷可 MAP P61 B-2



特典 刺盛りサービス(1組につき1皿)

092 一本釣り漁師・鈴清丸の直営店
 西海岸 **海花 (うみはな)**



毎日相模湾で新鮮な魚介類を仕入れ。鮮度抜群のサバやイカの刺身は絶品。煮魚メニューにも自信あり。驚きの味と食感の日戻りカツオや生のキハダマグロ、最近話題の深海魚も提供。

📍長井5-31-11 2F ☎046-857-6553 ⌚11:00~15:00 夜は予約のみ(7名以上) 閑月・火(祝日は営業)
 🍽️昼850円~1,600円・夜3,500円~ 圏24 📄あり
 🍷可 🍷可 🍷あり 🍷不可(要相談) MAP P61 C-1



特典 🍷 日替わり小鉢サービス



093 絶景・絶品の海の幸
 西海岸 **荒崎海音 さがみや**



長井漁港で毎日仕入れる魚介類は新鮮そのもの。素材のよいものだけを厳選。雄大な相模湾が望める個室で味わうコース料理は格別。夜は予約のみ営業。

📍長井6-26-1 ☎046-856-2115
 ⌚11:30~14:00 17:30~21:00(夜は予約のみ)
 閑不定 🍽️昼3,850円~夜8,250円~ 圏40
 📄あり 🍷可 🍷あり 🍷可 MAP P61 C-1



特典 🍷 グラスワインまたはウーロン茶1杯サービス

最新情報はこちらへ!

「ヨコスカイチバン」

横須賀商工会議所のお店情報サイト
 「ヨコスカイチバン」をご覧ください!

<https://www.sukaichi.com/>



各店のHP・SNSにリンク!
 エリア・条件で絞り込み!



ヨコスカイチバン

検索

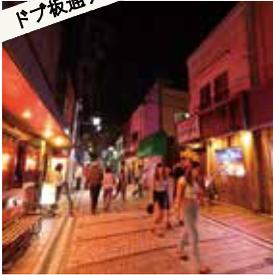
YOKOSUKA

ヨコスカ ヨリミチ

YORIMICHI

食べ物だけじゃない！海に山、自然はもちろんアートや歴史、スポーツなど沢山の顔を持つ横須賀。
そんな横須賀のおすすめスポットをご紹介します。

ドーナツ通り



異国情緒溢れる
ディーファな街並み

米海軍基地の
近くにある、
アメリカンな商店街。

横須賀中央
MAP P58 A-1/P59②

三笠公園



アートと歴史を体感

世界三大記念艦の
一つである「三笠」を
見られる。

日本
遺産
横須賀中央
MAP P58 A-3

猿島



無人島で
非日常を楽しむ

旧海軍の要塞がある、
神秘的な無人島。

日本
遺産
横須賀中央
MAP P56/P58 A-3

横須賀美術館



時間を忘れる
開放的な美術館

山と海に囲まれ、
その自然は館内からも
感じることができる。

観音崎
MAP P59②

東京九州フェリー



船名：はまゆう

横須賀一九州を結ぶ
フェリー就航

2021年夏(予定)
横須賀港と北九州(福岡県)を
結ぶ高速フェリー一択就航。

横須賀中央
MAP P56

ヴェルニー公園



フランス庭園様式の公園で
優雅なお散歩

対岸にはヴェルニーが
建設に貢献した
旧横須賀製鉄所が望める。

日本
遺産
浅野・汐入
MAP P59②

横須賀しょうぶ園



花咲く園内でリラックス

四季を通じて
様々な花を楽しめる。

【衣笠】
MAP P56

ソレイユの丘



富士山と相模湾が見渡せる
農&海まるごと体験パーク

食・遊び・癒しの
豊富な施設で
1日中楽しめる。

【西海岸】
MAP P61 C-2

くりはま花の国



100万本の花で写真映え

季節の花が
100万本咲き乱れ、
まさにフォトジェニック。

【久里浜】
MAP P60 B

日本遺産 → 日本遺産が見られるスポット！

YOKOSUKA YORIMICHI

ヨコスカ ヨリミチ

ごあんない

最新の観光情報はここでチェック！

WEB



ここはヨコスカ
(横須賀観光情報サイト)



<https://www.cocoyoko.net/>

イベント
情報

旬の
スポット

季節の
開花情報

詳しくは 検索



電話



横須賀市コールセンター

☉ 年中無休・朝8時～夜8時 ☎ 046-822-2500

全体マップ



爽やかな馬堀海岸遊歩道



うみかせ公園で楽しもスボ〜Y! BBQ!



たたら浜のゴジラの足跡!

東京湾

大学

新安浦港鮮魚直販所



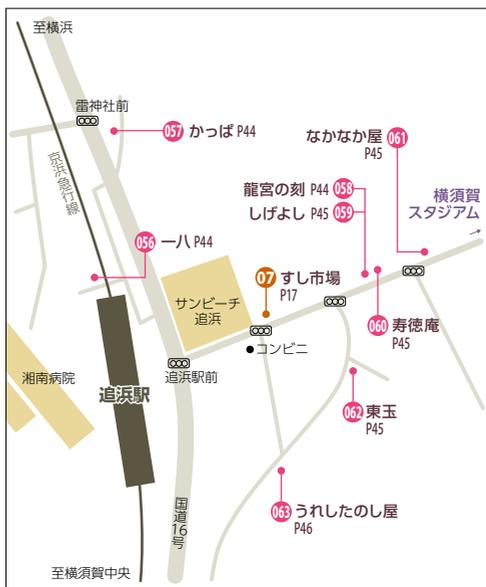
アウトドアで匂を食べる味覚祭り



東京湾フェリー・久里浜港

掲載店舗 No. は 06初掲載のお店
 000 食べるお店 00 買うお店 を表しています

A 追浜エリア



B 田浦・安針塚エリア



特集

ルート

買う

食べる

INFO

地図

D 逸見・汐入エリア



E 上町・県立大学エリア



F 走水・観音崎・浦賀エリア



G 大津・北久里浜エリア



K 西海岸エリア



索引 (地産地消ショップ登録店一覧)

あ

アフアマール	48
吾妻庵	46
AMOR	42
石川水産	22
いちごはうす西脇	25
一福	43
市場酒舗	16
市場食堂	16
一升屋	49
一八	44
岩沢ポトリー鶏卵直売所	25
魚栄	52
うおくに 花の国	50
ウッドアイランド	30
海花	53
うれしたのし屋	46

か

海	51
かえる	46
カギロイ	43
かっぱ	44
Kadoya no BAR	31
かねしち丸	20
かねよ食堂	47
閑雲	36
観音崎京急ホテル	48
北浜寿し 観音崎店	48
北浜寿し 本店	49
業務スーパー 野比店	24

魚藍亭	39
KUROFUNO	38
玄武	40
鶏恵	16
元気パン coneru	17
こしきや	26
KOMINE	16
GORKHA PALACE	31

さ

彩楽久	41
さがみや	53
さがみ湾	51
SARINA	33
SALUS	41
汐入萬菜	43
しげよし	45
七福食堂	53
JAHJAH酒場	17
寿徳庵	45
旬春の里	32
白根家	39
しん かるちえ らたん	36
すかなごっそ	19
すかなごっそ・さかな館	19
すし市場	17
住よし	35
精栄軒 本店	29
青龍	36
Sette	40
ソレイユの丘 マルシェ	24

た

タイガー	36
太公望	33
Diner	16
ダイニングおおしま	33
大八	44
竹寿司	35
竜海丸	21
珠屋	37
茶井	49
朝廷	33
津久井浜 魚敬	51
津久井浜観光農園	25
できたて屋	29
哲	32
東京湾	47
東玉	45
鳥ぎん	39
鳥の巣	35
DON	51

な

直きち	40
長井水産直売センター	21
なかなか屋	45
新倉さんちの手作りジャム	28
日本フーズ	27
NIRVANA	34



↑長井港と富士山



湘南しらす

は

📍 Basil And Clove	46
📍 はま蔵	47
📍 はまだぶんでん	27
📍 ハングリーズ	31
📍 ピケマルシェ365日	17
📍 ビストロ・ブルゴーニュ	42
📍 火の鳥	17
📍 ヒマラヤンベーカーリー	27
📍 百年の杜	50
📍 平敏丸	20
📍 Fine	41
📍 風里	34
📍 4OURPLAY	38
📍 房竹丸	21
📍 BLUE MOON	52
📍 Perry	31
📍 本まぐろ直売所	17

ま

📍 マーロウ本店	52
📍 勝丸	23
📍 丸良水産	23
📍 港や	34
📍 みやび	38
📍 妙宝水産 手づくり専科	22
📍 みんな家	41
📍 めぐみの里	49
📍 モア	52
📍 モアイモ食堂	32
📍 もといや	23

📍 森定商店	28
📍 monbouche	50

や

📍 安田養鶏場	25
📍 やなせ本店	35
📍 やぶれかぶれ	39
📍 山茂丸	20
📍 やまに	47
📍 ヤマネ	22
📍 やんちゃ家	37
📍 夢Dream食堂	48
📍 酔いっざんまい	40
📍 横須賀海軍カレー本舗(1F)	28
📍 横須賀海軍カレー本舗(2F)	38
📍 よこすか猿麵	34
📍 横須賀シフォン	29
📍 横須賀ビール	32
📍 ヨコスカミートマルシェ Koshikiya	26
📍 与論乃風	42

ら

📍 LAUNA	30
📍 龍宮の刻	44
📍 漁師小屋	37
📍 LOOKUP	16
📍 LOTUS	42
📍 ロスマリネス	50

わ

📍 わっしょい	37
📍 one drop cafe	43

他にもあります

ガイドブックに掲載していない地産地消ショップです。

📍 向井製茶モアーズ店	横須賀中央
📍 Chez 田坂	横須賀中央
📍 オールシーズン	横須賀中央
📍 創	横須賀中央
📍 焰	横須賀中央
📍 オイスターバー 家門	横須賀中央
📍 海山十題	衣笠
📍 ラーメンハウス	衣笠
📍 Aコープ 長沢店	長沢



いただきます!



Instagramもチェック

#よこすかいただきます で投稿しよう!



発行・編集

横須賀市(文化スポーツ観光部商業振興課) ☎046-822-8286
横須賀商工会議所(情報企画課) ☎046-823-0421

2021.3.31発行 76,000部