



寿都ホッケそばと一口小女子ごはんのセット 1,100円。人気のご当地グルメ「寿都ホッケめし」をアレンジ。甘い味付けのホッケの蒲焼きが冷たいそばの上のった夏限定のメニュー。寿都産のブリを使った「ブリそば」バージョンも! (※「ホッケそば」「ブリそば」共に夜の部のみの提供)

ひんやりメニュー以外のおすすめは、前浜で揚がる旬の新鮮魚介が4種類の「しあわせ(四合わせ)丼」。時期によってネタが変わるので、お店に行ってからのお楽しみ♪



ダイマル大谷会館

だいまるおおたにかいかん

創業90年を超える老舗の食事処。趣のある和モダンな店内からは寿都漁港が一望でき、海街ならではの風景を楽しみながら、旬の寿都産魚介を使った定食や一品料理、刺身などが味わえると人気。

☎ 0136-62-2034 🏠 寿都町字大磯町12

🕒【昼の部】11:30~14:00

【夜の部】17:30~19:00

🗓 不定休(要問合せ)

目の前に広がる
漁港ビュー



寿都・夏の

ひんやりグルメ



海鮮丼と冷たい麺セット 1,680円。マグロや甘エビ・ホタテなど8~9種類の新鮮なネタが丼からあふれんばかりのった海鮮丼に、暑い日に嬉しい冷たい麺がセットになった人気メニュー。麺は「ざるそば」or「ざるラーメン」お好みで選べます。



寿都に来たら
旬の魚を
食べなまきゃ♪



ひんやりメニュー以外のおすすめは、「生うに・いくら・ほたて丼(3,800円)」。寿都の夏といえば「生うに」!! 加えて、いくらとほたてもたっぷりとのった、港町ならではの贅沢な三色丼。

寿し・食事処 かつぱ

すし・しょくどどころ かつぱ

寿都の旬の食材をメインに、定食や海鮮丼、一品料理など多彩なメニューの数々で、お一人から家族連れまで気軽に楽しめる食事処。

☎ 0136-62-2069 🏠 寿都町字大磯町5

🕒【昼】11:00~14:00

【夜】17:00~

🗓 不定休(要問合せ)



目にも美味しい
彩り豊かな
カルパッチョは
女子会にも◎



寿都鮮魚の冷製カルパッチョ 980円。

寿都近海で水揚げされる新鮮な鮮魚をメインに、数種類の魚介が綺麗に並んだ目にも鮮やかな海鮮カルパッチョ。その日の仕入状況により、タコ・ヒラメ・甘エビ・ソイ・ホタテなど。どんなお酒とも相性が良く、必ず食べたい一品。



地元漁師さんから直で仕入れた新鮮な地魚を使った四季折々の一品料理や刺身など、地魚を知り尽くす大将こだわりの逸品を堪能できる。

寿都食堂・居酒屋 たつ邑

すつつしよくどう・いざみや たつみ

大将の作る料理目当てに、地元客や観光客でにぎわう人気の居酒屋。店内にはレトロな看板や雑貨が飾られ、昭和にタイムスリップした気分♪

☎ 0136-62-2353 🏠 寿都町字新栄町16番地3

🕒 17:00~翌0:00 🗓 月曜日(月に1・2回不定休あり)



発行 一般社団法人 寿都観光物産協会
北海道寿都郡寿都町字大磯町29-1(道の駅みなとま〜れ寿都内)
TEL 0136-75-7201 <https://sutufan.com>