

三陸山田

# かき小屋

2020 10.31 土 → 2021 5.31 月 食べ放題 プラン終了★6月～7月は別プランで提供

定休日 水・木曜日 [祝日の場合は営業]

年末年始休業 [2020.12.30(火)▶2021.1.7(火)]

営業曜日でも予約がない場合は休業します。

新型コロナウイルスの感染状況により休業する場合があります。

所在地▶〒028-1371 岩手県下閉伊郡山田町船越9-270

—基本プラン—

40分 大人 3,500円 小学生 2,500円 ライス付 ※途中蒸し時間10分を含む 平日 11:00/12:00/13:00 土日祝 11:00/12:00/13:00/14:00

ゆったりプラン

60分 4,500円

ライス・かき汁付

※途中蒸し時間10分を含む

予約状況によりお受けできない場合があります。

ちょっとだけプラン

20分 1,500円

土日祝日は14:00開始回のみ

殻付かき 10個

追加 殻付かき 5個 750円  
10個 1,500円

貝盛りミックス

3,500円

殻付かき 10個・ホタテ 1枚

ミニアワビ 1個・ムール貝・

有頭エビ 1尾・ライス  
追加 殻付かき 5個 750円  
10個 1,500円

単品メニュー

季節限定 生食用殻付かき 1個 200円

ホタテ 1枚 500円

ミニアワビ 1個 500円

有頭エビ 1尾 200円

かき汁 1杯 250円

味噌汁 1杯 150円

各種お飲み物も販売しております。お飲み物のお持ち込みはご遠慮ください。

完全  
予約制  
[2名様より]

ご来店の前に必ずご予約ください。

☎0193-65-7901

山田町観光協会 / 受付時間 9:00▶17:00 水曜日定休

# 産地で味わう、三陸山田の牡蠣。

山田湾は、一見、外洋から閉ざされた湖のように見えることから「海の十和田湖」とも呼ばれます。この独特の地形のため、山田湾は外洋の時化の影響を受けにくく、波が穏やかなので牡蠣の養殖に適しています。

山田湾には山からの植物性プランクトンをふんだんに含んだ3つの川が流れ込み、湾口からは親潮と黒潮が混じり合った海流が入り込むため、絶えず豊かで澄んだ水が循環しています。その水の恩恵を受けて育った牡蠣は、嫌みのない爽やかな風味で、旨味がギュッと詰まった自慢の味です。

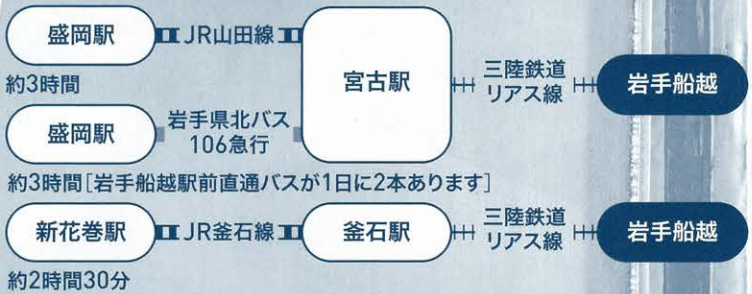
三陸山田かき小屋は山田湾を眺められる絶好のロケーションにあります。産地に一番近い場所で、山田の牡蠣を存分にお楽しみください。



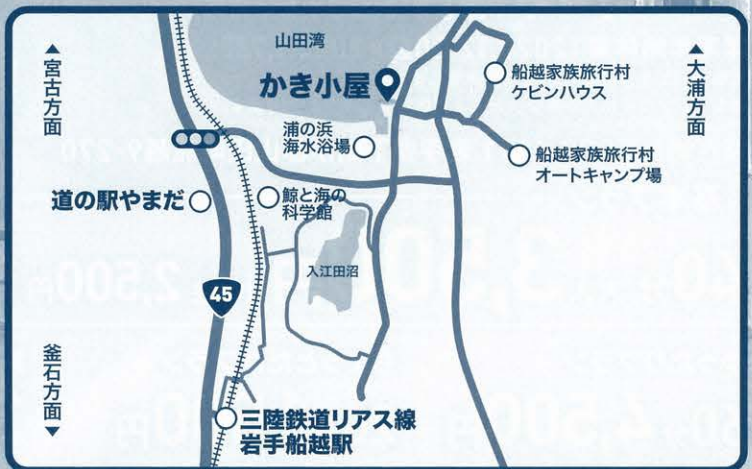
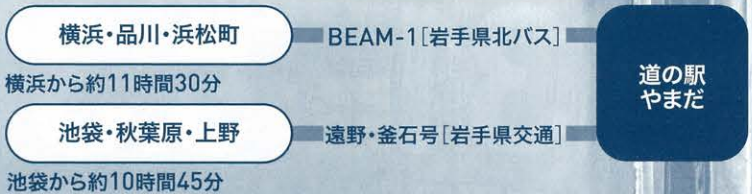
## 東北自動車道



## 東北新幹線 盛岡駅・新花巻駅から



## 夜行バス



所在地 ▶ 〒028-1371 岩手県下閉伊郡山田町船越9-270

- 三陸鉄道リアス線 岩手船越駅から 徒歩約25分
- 道の駅やまだから 徒歩約15分
- 岩手県北バス 山田駅前から大浦漁協前行き 浦の浜バス停よりすぐ