

イタリア料理店

イルピアット

イタリア洋風食堂 ILPIATTO

山陽網干駅近くにあった人気店が魚吹津に移転。季節の魚介類や野菜を用いた、目にも鮮やかな本格イタリアン。月・火・木は当日15時までの電話予約でディナーにも対応可。少人数OK。

月、火、木 ランチのみ営業

11:00~17:00(ラストオーダー16:00)

金、土、日 11:00~22:00(ラストオーダー21:00)

電話番号 079-228-8810

定休日 水曜



鉄板焼き店

牡蠣鉄板 matsumoto

網干の魚介類を使った鉄板焼き・お好み焼き店。一押しはカキやシラスがたっぷり入った「網干浜焼き」。旬の時期にはカキ焼きやカキめし、茶碗蒸しなど存分に堪能できます。

営業時間 11:30~22:00(ラストオーダー21:00)

電話番号 079-229-9136

定休日 水曜



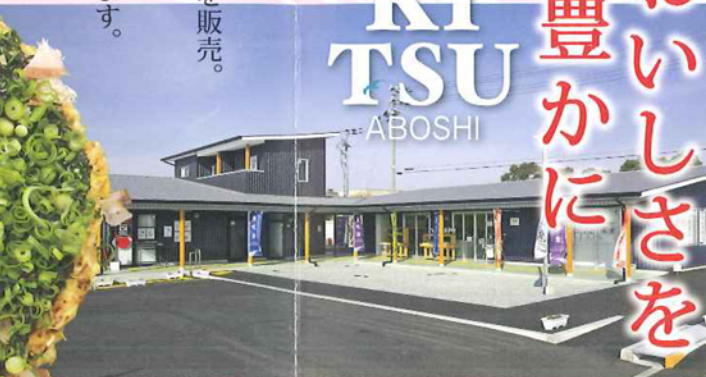
フリフリ!

目の前に広がる播磨灘で獲れた魚介類をはじめ、加工品や野菜を販売。併設された飲食店では井に鉄板焼き、イタリアンが楽しめます。テラス席からの眺めも絶景です。

USU
KI
TSU
ABOSHI

前獲れのおいしさを
バラエティ豊かに

地元の旬を味わえる
場として誕生した
網干じばさんひろば
魚吹津(うすきつ)。



水産物・農産物の直売所

丸新

網干港で水揚げされた鮮度抜群の魚介類が買える直売所。こだわりの製法で仕上げられた自社加工のちりめんやシラスもおすすめ。地元野菜や名産品も販売しています。

営業時間

(丸新) 9:00~17:00

(海幸) 10:00~17:00(ラストオーダー16:30)

電話番号 079-229-9135

定休日 水曜



海鮮丼ぶり店

海幸(うみさち)

丸新水産に併設する海鮮丼の店。名物は海鮮丼やシラス丼、牡蠣玉丼(冬季限定)など。丼に魚のフライや一品が付いた海幸定食も人気です。土日は行列必至。



なぎさ亭

ボリュームと手頃な価格が評判の人気店。看板メニューの「なぎさ定食」は刺身と揚げ物、小鉢が付いてかなりの満足度。

「なぎさ定食」の揚げ物は冬はカキフライ、夏はタコなどの天ぷらが付きます。

姫路市網干区興浜2093-133

079-272-7770

定休日 月曜

11:00~14:00

※夜は金・土のみ営業

17:00~20:00

(ラストオーダー19:30)



ばさんひろば魚吹津の周辺にはカキのシーズン中、水産会社の直売所がオープン。海から揚げたばかりの殻付きやむき身のカキが手に入ります。



津田水産

10:00~17:00

電話 080-5348-8776

不定休



上治水産

電話 079-272-2377

不定休



上村水産

電話 079-273-7791

不定休

カキシーズン
中のみ営業
11月~4月末ごろ



勤成丸

直売のほか、カキ小屋で獲れたての焼きカキが楽しめます。

平日 9:00~17:00

土日祝 8:00~17:00

カキ小屋の営業

11:00~15:00(要予約)

電話 090-7358-9002

不定休

播磨灘は海の幸の宝庫

東は淡路島、西は小豆島、南は四国で区切られた海域が播磨灘です。周辺の揖保川、千種川などから水がたっぷり注ぎ込み、植物プランクトンが豊富で海流も穏やか。好条件の環境で育った魚は身が締まり味も抜群です。

春 真鯛、サワラ、カレイ、イカナゴ、シャコ

ハモ、マダコ、スズキ、メバル

秋 サバ、アナゴ、タチウオ

冬 牡蠣、ノリ、カザミ、ガシラ、赤舌ヒラメ