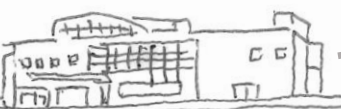


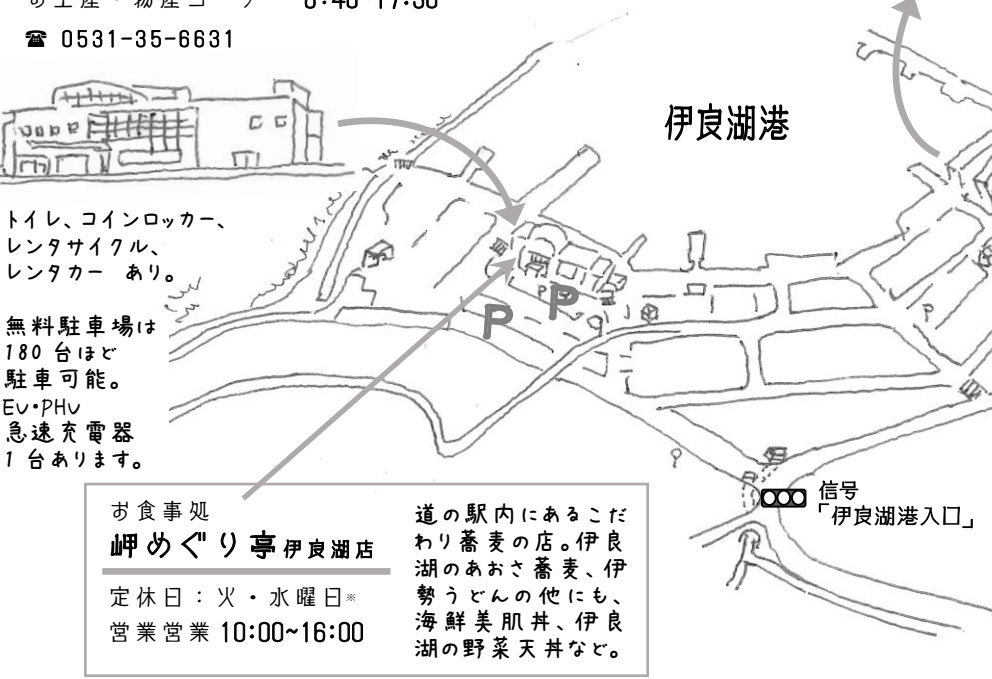
道の駅 伊良湖クリスタルポルト 付近

チケットカウンター 7:40~17:40
お土産・物産コーナー 8:40~17:30
☎ 0531-35-6631



トイレ、コインロッカー、レンタサイクル、レンタカーあり。

無料駐車場は180台ほど駐車可能。EV・PHV急速充電器1台あります。



お食事処
岬めぐり亭伊良湖店
定休日：火・水曜日*
営業 10:00~16:00

道の駅内にあるこだわり蕎麦の店。伊良湖のあおさ蕎麦、伊勢うどんの他にも、海鮮美肌丼、伊良湖の野菜天丼など。

伊良湖港

渥美魚市場

休市日：火・土・祝前日
競り(見学自由) 12:30~
☎ 0531-35-6731

伊良湖港 お魚いちば

定休日：火・水曜・祝前日
営業 10:00~16:00
新鮮な魚介類やお惣菜だけでなく、地元の野菜なども並ぶことも! 渥美魚市場直営の物産展。

魚市場直営 いちば食堂

定休日：火・水曜・祝前日
営業 11:00~15:00
渥美魚市場で揚がった新鮮魚介の、刺身定食や煮魚定食など。時々で単品メニューもあります。

コイン式 伊良湖温泉スタンド

定休日：無休
営業 24時間
タンクを持っていかねば、100円で約34リットルの温泉水を買うことができます。



おもてなし処 龍宮之宿

営業 11:30~14:00
☎ 0531-35-6525

刺身定食、天ぷら定食、ミックスフライとお刺身膳など定食が主。予約優先のためメニューに制限がある日も。

※数席のみの小さい店舗が多いので、混雑と車が停められなかったり、食材が無くなり売り切れなことがあります。

民宿・お食事処

田原屋
定休日：木曜定休
営業 11:00~21:00
☎ 0531-35-1097

流木や漂着物のアートが所狭しと並ぶ民宿。渥美魚市場直送の魚介を使った刺身・煮付けや岩のりや季節野菜の単品も。

しらす丼 長栄

定休日：火・水曜日
営業 9:00~14:30
☎ 0531-35-1711

赤羽根港水揚げのしらすの加工・販売をしている「長栄」のしらす丼専門店。味噌汁・漬物はお代わり自由。



食堂と民宿 しらごすなば

定休日：火曜定休
営業 11:30~14:30
☎ 0531-35-6591

伊良湖の食材にこだわりのお店。地物肉のトンテキ、生姜焼き、トンカツ、井もの・カレー・ラーメン、うどんなど。

お食事処 みなみ

定休日：火曜定休
営業 11:00~14:00
☎ 0531-35-6712

漁港仕入の海鮮とあつみパークの気軽な食堂。卵でとした大あさり丼や季節の海の幸の単品がリーズナブルに味わえる。

宮下 信号付近 お食事処

恋路ヶ浜 お食事処 Pick UP!



Beach of Loveroad Shammy's Cafe

定休日：水・木曜日
営業 11:00~日没
☎ 080-6917-6141

海に見えるテラス席をもつおしゃれカフェ。ハンバーガー、石窯ピザ、ジェラートなど。テラス席は犬も入場OK。



貝の家 岬

定休日：不定休
営業 10:00~17:00
☎ 0531-35-6035

定食や大あさりセットもありますがやや喫茶寄りな串ものなど軽食やソフトドリンクやフロートドリンクの種類も豊富。



磯料理 伊良湖亭

定休日：不定休
営業 9:00~17:00
☎ 0531-35-6815

焼き大あさりや刺盛り・カキフライなどを中心に、牛丼・カツカレーやうどんも。



かき氷 かわぐち

定休日：火曜日*
営業 10:00~18:00
☎ 0531-35-1041

「日本で2番目に美味しいかき氷」を謳うかき氷専門店。10月から6月は不定休となり、営業時間も11時~不定に変わるそうです。



岩ガキ・活魚 灯台茶屋

定休日：木曜日*
営業 10:30~15:00
☎ 0531-35-6262

刺身・煮魚・フライや牡蠣料理のみならず、伊良湖黒牛や保美豚など地元のお肉を使った品も。



恋路ヶ浜 萬八屋

定休日：不定休
営業 9:00~16:00
☎ 0531-35-0007

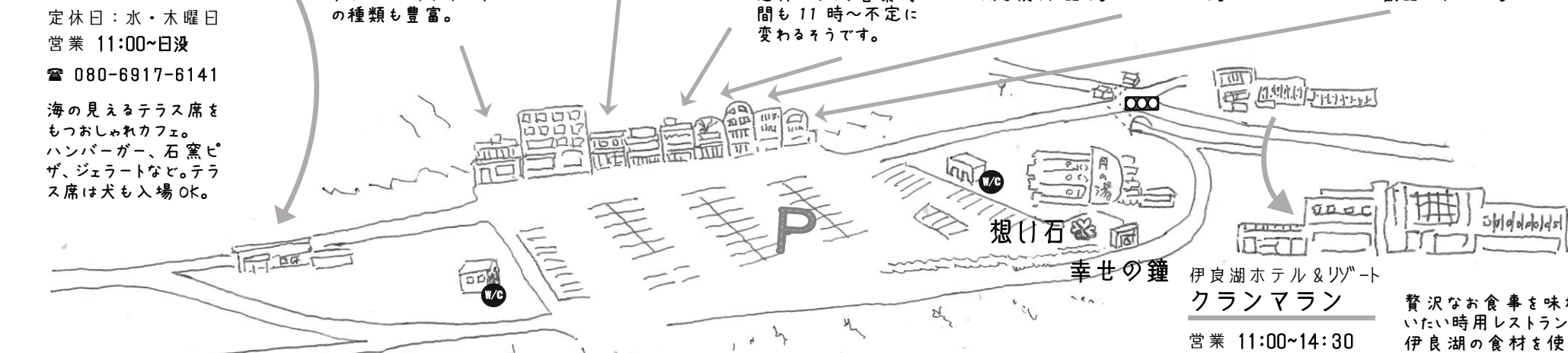
焼き貝・刺身・丼・定食と、魚介を使った料理様々。あさりうどんや海老フライカレーも。



恋路ヶ浜 はまゆう

定休日：不定休
営業 9:30~16:30
☎ 0531-35-6744

貝の浜焼き・刺身・定食などが味わえる和食屋。ミニが色々つく定食より、単品数品がオススメ。



★基本的に観光地のお店の為、荒天日ほかお客様が少ない時期は営業時間が短くなったり、お休みすることもある。逆の繁忙期は大変な混雑で1時間以上の行列ができることもあります。

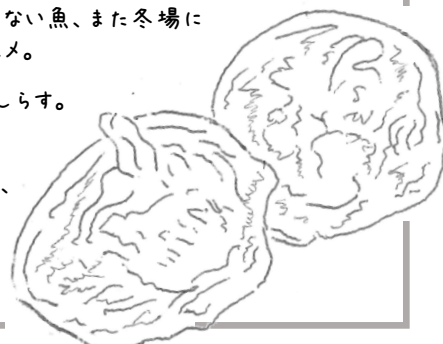
伊良湖ホテル&リゾート クランマラン

営業 11:00~14:30 (コースのL.O.は13:30)
☎ 0531-34-2325

贅沢なお食事を味わいたい時用レストラン。伊良湖の食材を使ったフレンチのコースもランチで味わえる。事前の予約が確実です。

是非 食べたい! 伊良湖岬の名物

- 通年 **焼き大あさり** ...肉厚の二枚貝。焼きたてアツアツが最高。
- 初夏・夏 **岩ガキ** ...地物の巨大な牡蠣。旨みが濃くクリーミー。
- 春 **平貝(カヒラギ)** ...ホタテに似た貝柱を食べる。巨大な黒い貝。
- 春 **ミル貝** ...刺身が焼きて。本ミルは白ミルより希少で高級。
- 秋 **伊勢海老** ...刺身や鬼殻焼などで。取扱店は多くない。
- 冬 **フグ** ...ショウサイフグやサバフグは唐揚げで、トラフグはぜひ刺身で。
- 通年 **刺身** ...初夏~夏の青魚や、カサゴ・アイゴ・ホウボウ・太刀魚・ヤガラといった普段スーパーで見ない魚、また冬場に増える白身魚などが特にオススメ。
- 通年 **しらす** ...遠州灘で採れたしらす。
- 通年 **地元ブランド肉** ...伊良湖黒牛、みかわ牛、あつみパーク、保美豚などこだわって育てたお肉。
- 春 **ワカメ、あおさ、もずく**



岬の食堂探しを楽しもう

最新情報を含め詳しくは各店舗にご確認ください。

◆2024.9.10 現在の情報です