

日本の宝 海女文化を守るために

海女さん
応援!!

日本の伝統文化「海女」。全国で最多となる500人近い海女さんが今も漁を行っている鳥羽・志摩でも、ピーク時の約3分の1まで減少しています。さらに高齢化や後継者不足などの問題もあり、海女存続の大きな課題となっています。

海女城では、約2000年の歴史を持つ日本の伝統的な漁法であり日本文化遺産にも登録されている稀少漁法「海女漁」の実演を通じて、漁業の大変さや、技術の奥深さを目の当たりにすることによって、より身近に海女文化を感じていただき、その産地に実際に訪れて頂ければと考えております。

海女さんって??



アワビやサザエ、海藻など、ノミなどの簡単な道具を使って素潜りで漁を行う人たちのことです。

海女さんの歴史



古くは、縄文時代や弥生時代の貝塚から、大量のアワビの貝がらやアワビオコシと呼ばれる鹿の角を加工した貝を獲るための道具が発見されているため、約 2,000 年から海女漁は存在していたと言われています。

サステナブルな海女さん

酸素ボンベを使わない海女さん。それは資源を採りすぎないため。海女さんは、この原始的な漁法をいまだ続けています。

採っていい時期、採っていい種類、採っていい日を各地区で決定し、乱獲を防いでいます。

三重県鳥羽市の海女さんは

「寸棒(すんぼうし)」と呼ばれる道具で、サイズを満たさないアワビは採らないなどのルールを自ら設けています。

豊かな海を次世代にも残そうとする海女さんのすがたは、まさにサステナブルな社会を体現した存在なのです。

寸棒



魔除けのマーク 「セーマン」「ドーマン」



海女さんが身に付けている手ぬぐいや貝を獲るための道具には、海の魔物から身を守るという意味を持つ「セーマン(星)・ドーマン(格子)」と呼ばれる星形と格子の魔除けのマークが付けられています。

漁獲物カレンダー ※地域によって禁漁期間は違う



上記期間のうち、天気や潮のよい日、または特定の日に漁します。

※監修：鳥羽市観光協会

自分だけのひとり『しゃぶしゃぶ』

出汁を選ぶ

You can choose whatever you like



極みあごだし鍋

「あごだし」は上品でスッキリとした甘みと深い味わいがあり、だしの中でも高級品に位置づけられます。



特選すきやき

だし汁としょうゆ、みりんなどを合わせた割り下で、牛肉に合います。



韓国チゲ鍋

辛さと旨みの絶妙なバランス! あとひく辛さがクセになるおいしさです。



薬膳きのこ鍋

キノコの旨味をぎゅっと閉じ込めたスープ。数種類のキノコと共に是非。



豆乳クリーム鍋

鶏ガラだしをベースに白みそ、豆乳クリームをブレンドしたマイルドな鍋つゆです。豆乳のまろやかさで、どこか懐かしいほっこりする味わいです。



濃厚味噌鍋

コクのある仙台味噌ベースのスープには、海鮮が良く合います。



麻辣火鍋

花椒と赤唐辛子を効かせる辛いスープが特徴です。

ひとり『しゃぶしゃぶ』

female diver's seafood & Japanese black beef Shabu-shabu

旬のお野菜食べ放題付

w/all you can eat seasonal vegetable

海女の海鮮しゃぶしゃぶ

female diver's seafood Shabu-shabu



季節の活貝と鮮魚、赤海老、蕎麦飯

4500円



プレミアム
Premium

季節の活貝と鮮魚、伊勢海老、鮑、蕎麦飯

8000円

海女さんチャージ500円:Woman-Diver charge of 500 yen サービス料金10%:service fee 10% 深夜サービス料金10%:night service fee 10%(22:00-)
We have a Woman-Diver charge of 500yen as part of our system.

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

Japanese black beef Shabu-shabu



赤身、肩ロース、ミスジ、名物縦タン、麺飯

7000円



上赤身、肩ロース、ミスジ、名物縦タン、**盤面!サーロイン**、麺飯

9000円

海女の海鮮と黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

female diver's seafood & Japanese black beef Shabu-shabu



季節の活貝と赤海老半身、牡蠣、赤身、肩ロース、ミスジ、名物縦タン、麺飯

8000円



季節の活貝と伊勢海老半身、牡蠣、**上赤身**、肩ロース、ミスジ、名物縦タン、**盤面!サーロイン**、麺飯

12000円

ひとり『浜焼き・焼き肉』

旬のお野菜食べ放題付

w/all you can eat seasonal vegetable

黒毛和牛のすきやき

Kuroge wagyu Sukiyaki hot pot



黒毛和牛うで肉、玉子、
すき焼き野菜セット、めうどん

5000円



黒毛和牛サーロイン、玉子、
すき焼き野菜セット、めうどん

8000円

海女の海鮮焼

Ami's seafood BBQ with seasonal vegetables



活ホタテ、活ハマグリ、赤海老、牡蠣、
野菜盛り、スープ、菜味、麺飯

4000円



活ホタテ、活ハマグリ、**伊勢海老半身**、牡蠣、あわび、
野菜盛り、スープ、菜味、麺飯

7000円

黒毛和牛焼肉

Kuroge Wagyu BBQ with seasonal vegetables



赤身、カインミ、ミスジ、縦タン、
野菜盛り、スープ、薬味、麺飯

7000円



プレミアム
Premium

上赤身、カインミ、ミスジ、縦タン、サーロイン、
野菜盛り、スープ、薬味、麺飯

10000円

海女の海鮮焼きと黒毛和牛焼肉

Ami's seafood and Kuroge Wagyu BBQ with seasonal vegetables



活ホタテ、活ハマグリ、赤海老、牡蠣、赤身、カインミ、
縦タン、野菜盛り、スープ、薬味、麺飯

8000円



プレミアム
Premium

活ホタテ、活ハマグリ、伊勢海老半身、牡蠣、
上赤身、カインミ、縦タン、サーロイン、
野菜盛り、スープ、薬味、麺飯

12000円

ひとり『焼きしゃぶ』

Ami's seafood Shabu-Shabu with Kuroge wagyu BBQ

旬のお野菜食べ放題付
w/all you can eat seasonal vegetable

海女の海鮮しゃぶしゃぶと

黒毛和牛の焼肉

Ami's seafood Shabu-Shabu with Kuroge wagyu BBQ



季節の活貝と赤海老、牡蠣、赤身、肩ロース、
ミスジ、名物樺タン、麺飯

10000円

季節の活貝と伊勢海老半身、牡蠣、上赤身、肩ロース、
ミスジ、名物樺タン、盤面！サーロイン、麺飯

14000円

黒毛和牛のしゃぶしゃぶと焼肉

Kuroge Wagyu Shabu-Shabu and Kuroge Wagyu BBQ



上赤身、肩ロース、ミスジ、名物縦タン、雑飯

14000円



上赤身、肩ロース、ミスジ、名物縦タン、
盤面！サーロイン、雑飯

16000円

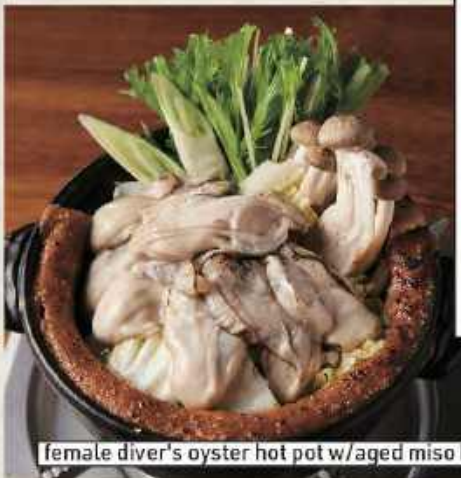
限定ひとり『鍋』

Limited one person hot pot
w/all you can eat seasonal vegetable

旬のお野菜食べ放題

海女の牡蠣鍋
熟成味噌仕立て

3500円



female diver's oyster hot pot w/aged miso bean

SUMO横綱の

ちゃんこ鍋

3500円



SUMO YOKOZUNA's chanko hot pot

獲れたてハマグリ

のしゃぶしゃぶ

3500円



freshly caught clam HAMAGURI Shabu-shabu

牛タンしゃぶしゃぶ

4000円



beef tongue Shabu-shabu

※価格は全て税込み価格です。別途サービス料10%が追加となります。

海女さんチャージ500円:Woman-Diver charge of 500 yen サービス料10%:service fee 10% 深夜サービス料10%:night service fee 10%(22:00~)
私たちは、すべてのお客様から500円ずつ海女さんチャージを頂いています。 We have a Woman-Diver charge of 500yen as part of our system.



Winter Special Anglerfish Hot Pot
with Plenty of Monkfish Liver

あん肝たっぷりアンコウ鍋
【冬期限定】
4000円



black pork and mushroom medicinal shabu-shabu

黒豚ときのこの
薬膳しゃぶしゃぶ
4000円



Winter special GOUT hot pot

GOUT(痛風)鍋
【冬期限定】
4000円

アラカルト

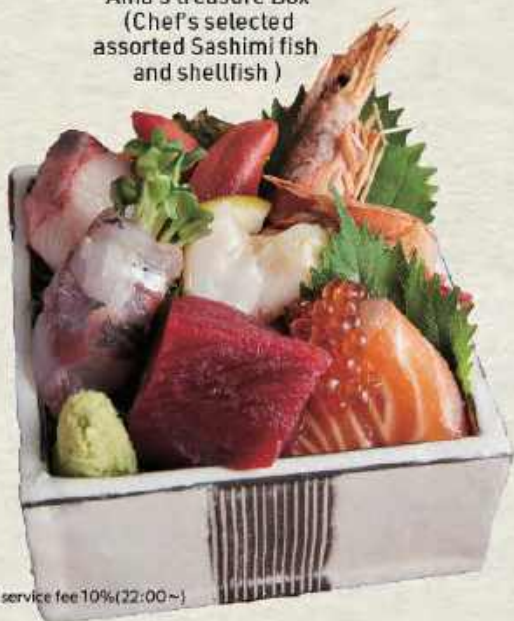
名物

海女の玉手箱

オススメ魚貝刺し
盛合せ 1人用

1200円

Ama's treasure Box
(Chef's selected
assorted Sashimi fish
and shellfish)



和牛サーロインの 炙りユツケ

炙りユツケ

3300円

Wagyu sirloin's
grilled Yukhoe



特大生カキ

1100円

Extra large
raw oyster



つまみ



Quail marinated in garlic soy sauce

うずらのにんにく醤油
450円



Lightly pickled Edamame

枝豆の浅漬け
400円



Hand made salted squid

手作り合わせ塩辛
450円



Pickled seasonal vegetables

旬野菜の
ピクルス
400円



Beef miso with fresh green peppers

生ピーマン
牛肉味噌
500円



Seasonal fruit
with marinated Mascarpone

旬果物のマスカルポーネ
600円



Tomato and Avocado salad
with carrot dressing

アボカドとまよヒサラダ
600円



Potato salad with falvered egg

ポテサラ〜味玉のせ〜
400円

逸品



生
フライドポテト
カラスミをよぶって
600円

French fries with dried mullet roe



土鍋仕立ての出汁巻き玉子
600円

Rolled omret with Dashi



鶏の竜田揚げ
500円

Fried chicken



和牛の肉じゃが
800円

Wagyu nikujyaga



たっぷり青さ海苔の
揚げ出し豆腐
600円

Deep fried tofu with aosa seaweed

海女の貝刺し

活貝ほたて
10000円



Raw Scallop

活貝タイラ
12000円



Raw shellfish

活貝ホッキ
12000円



Raw Surf clam

活貝白ミル
12000円



Raw white clam

活貝あわび
16000円



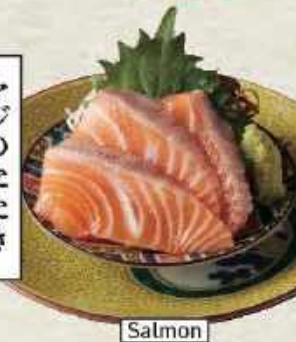
Raw Abalone

本マグロ刺身
12000円



Tuna

サーモン刺身
8000円



Salmon

アジのたたき
12000円



Seared Horse Mackerel

ぶり刺身
8000円



Yellowtail

ふぐのブツ刺し
16000円



Pufferfish chunked Sashimi

いくら
10000円



Salmon roe

生うに
40000円



Raw Sea urchin

炉端焼き



Grilled melt

焼き白子「冬期限定」
12000円



Grilled spiny lobster

伊勢海老の
鬼焼き
14000円



Grilled squid with soy sauce

スルメイカの
ポタポタ焼
12000円



Grilled turban shell

サザエの壺焼き
12000円



Salt-grilled large shrimp

大海老の塩焼き
12000円



Grilled oyster with kelp

牡蠣の昆布焼き
10000円



Saikyo miso grilled salmon with salmon roe

サーモンの
西京焼き
いくらのせ
12000円

特選素材の天婦羅



活ほたてのレア天婦羅
1200円

Fresh scallops rare tempura



大海老の天婦羅
1200円

Large shrimp tempura



白子の天婦羅「冬期限定」
1200円

Melt tempura



スルメイカと三つ葉のかき揚げ
1000円

Deep fried squid and mituba



殻付きはまぐりの天婦羅
1400円

Clam tempura

揚げ

