

今までとは違う大人な旅。
五感を刺激するローカル観光が
今、新しい。

奥京都で 味わうマグロの旅

奥京都で味わうマグロの旅

検索



奥京都で 味わうマグロの旅

海の京都をつなぐ
観光列車で贅沢に。

いつからだろう。

「ちょっと贅沢に」

「意外といいね」

と、言えるようになったのは。

ちょっと大人になった

私にぴったりの海の京都旅へ行ってみよう。



風景を楽しみながら満喫できる丹後あかまつ号

西舞鶴～天橋立間を結ぶ丹後あかまつ号。白砂青松をテーマにした、木目の温もり漂う車内からは、日本遺産の由良川橋梁や奈具海岸の美しい景色を満喫できます。絶景ポイントでは停車や徐行もあるので、写真を撮りながらゆったりと過ごせます。

ツアー概要

開催日時：2026年2月21日（土）・2月22日（日）※天候により中止の可能性あり

行程：

1便目【11:09】西舞鶴駅発→【11:52】天橋立駅着→【12:10】天橋立ホテルにてマグロ解体ショー→【12:45】解散

2便目【12:10】天橋立ホテルにてマグロ解体ショー→【12:45】天橋立ホテル出発→【13:05】天橋立駅発→【14:50】西舞鶴駅解散

3便目【15:10】天橋立ホテルにてマグロ解体ショー→【15:40】天橋立ホテル出発→【16:05】天橋立駅発→【17:24】西舞鶴駅解散

集合場所：1便目：西舞鶴駅改札前 2・3便目：天橋立ホテルロビー

ツアー区間：西舞鶴駅→天橋立駅または、天橋立駅→西舞鶴駅 料金：1名¥10,000 注意事項は予約サイトでご確認ください。

舞鶴で揚がる天然クロマグロを見て・食べて・楽しめる

豊かな京都の海で漁獲される天然クロマグロの多様な部位を生かした料理を堪能。舞鶴の人気海鮮料理店・新鮮処魚里が、マグロ料理を提供。その他、地元水産会社によるマグロの解体シーンを間近で眺めるショーも開催。目にも舌にも喜びをもたらす至福の体験を。



地酒でほろよい、みんなで楽しく笑顔に花咲く

丹後産山田錦を100%使用した、宮津のハクレイ酒造が手がけるマグロに合う日本酒を提供します。ほのかな吟醸香と米の旨味、爽やかな酸の一体感が心地よく、マグロとも好相性。日常の喧騒から解放され、おちょこを片手に語らう優雅なひとときを。

“なぜ京都でマグロ？”

実は…京都は小型クロマグロの漁獲量が近畿1・2を争うレベル！ ほどよい赤身が魅力。しっかりとした身質でどんな料理にも合う“ちょうど良い贅沢なマグロ”です。

お申し込みは
こちらから

