

坂井市の『極味』、

福井県坂井市 32店舗のオリジナル膳

越前坂井
うららの極味膳
きわみ 
2018 vol.6

いただきます。

越前坂井 うららの極味膳

きわみ 
2018 vol.6

越前坂井の伝統食文化

「越前坂井うららの極味膳」の定義

第1条

地域の食材を活用した料理であること

第2条

通年で提供できるものであること

第3条

坂井市内で調理し、かつ提供されるもの

第4条

オリジナリティにこだわり、
料理から坂井市の食文化がイメージできること

第5条

商品名には必ず「膳(ZEN)」の言葉をつけること

※「うららの極味膳」は通年提供の膳です。
(ただし、11月からは蟹シーズン提供膳「カニ膳」に切り替わる店舗もありますのでご了承ください。)

パソコン・スマートフォン・
携帯からも簡単アクセス!
いつでもどこでも「極味膳」をチェック!!

kiwami
Zen

WEB公開中

うららの極味膳

検索



食したいと思う『恵み』がある 味わいたいと思う『実り』がある…坂井市



越前がに

三国港で水揚げされるズワイガニは「越前がに」と呼ばれ、身が甘く、ぎゅっと詰まっているのが特徴。



地元水産物

三国港沖ではブリ、イカ、アジ、サザエやアワビなどの様々な海の幸が獲れる。中でも、越前がにと並び福井を代表する「甘えび」は特に上質。また、海女さんたちが素潜りして獲るサザエ、ワカメ、ウニ、アワビなど、漁場の環境がよい三国では新鮮な魚介類が豊富。



若狭牛

「きめ」が細やかで柔らかく、「脂肪交雑」は密な霜降り、風味に富んだ高級牛。坂井市内で7割以上が飼育されている。



コシヒカリ

全国で最もたくさん栽培されている、今や美味しいお米の代名詞のコシヒカリは、福井で生まれたお米。



蕎麦

坂井市は全国有数のそば粉の産地。大根おろしのしぼり汁とダシを合わせた食べ方が地元では広く愛されている。



油あげ

福井県は、油あげの消費県日本一。坂井市産の油あげは、その中でも不動の人気を誇る。



らっきょう(花らっきょう)

足かけ3年栽培された三国のらっきょうは、小ぶりで実がしまっており、味わい方も甘酢・ワイン煮など多彩。



地元野菜・果物

坂井平野、北部丘陵地、海岸部の砂丘地帯などで収穫されるこまつ菜、一寸そらめ、越のルビー、メロンetc…どれも新鮮。

1 海のレストラン おおとく

三国町 [MAP B-1]

旬魚のお刺身と選べる魚料理のランチ膳…2,484円



時 11:00~14:00 食

この料理の地元食材はこれ!

三国町の地魚、越前定置網漁の鮮魚、
地元野菜、福井県産コシヒカリ

ナットク! 知っとク!!

店内は木のぬくもりに包まれており、窓一面に広がる海を眺めながら心地いい時間が過ごせます。種類豊富なランチはもちろん手作りデザートもファンが多く、カフェ利用も大歓迎です。

海を一望する絶景レストランで鮮魚づくし

全席オーシャンビューの素敵な空間で、新鮮な地魚を味わう贅沢ランチを。メインはおススメ鮮魚の刺身4種盛りとふっくら美味しいシエフ特製のフライorムニエルで、魚はすべて料理人が港でじかに選んだ上物です。冬場はカニのランチやコースも登場。

坂井市三国町安島24-83
☎0776-82-7133
☎ランチ11:00~14:00、
カフェ14:00~17:00
(夕食は要予約)
☎水曜日

2 越前えびす大黒館

三国町 [MAP D-3]

大黒膳…5,400円



要予約 2名以上、3日前までに 食

この料理の地元食材はこれ!

旬の地元食材

ナットク! 知っとク!!

県外からの観光客のご利用も多く、座数は7部屋あり、少人数から80名程度まで収容可能です。完全予約制。他メニューは月替わりのコースのみです。

粹を尽くした豪華料理が並ぶ

四季折々の地元の海の幸・山の幸で彩られた、ご馳走づくしの豪華なお膳です。三国でとれたサザエや甘えびなど、地元ならではの新鮮な食材をいかしたお造り、三国名物のアカガレイの焼き物など合計7品。これにデザート、お吸い物が付いてきます。※季節によって、膳の内容は変わります

坂井市三国町三国東7-4-19
☎0776-82-0550
☎完全予約制
☎不定休

3 お食事処 田島 海鮮極味膳...2,808円

三国町 [MAP C-3]

食



この料理の地元食材はこれ!

地元産魚、カニ、エビ、マグロ

ナットク! 知っとク!!

九頭竜川が日本海に注ぐ河口に面したところに立地しているお店です。日本海の幸を求めて、関西や中京方面、近畿圏から多くのリピーターが訪れています。

旬の地魚を豪快に盛った海鮮丼が大人気

三国港沿いにある海鮮料理店。老舗魚問屋が直営するだけあって、三国港で水揚げされた活きのいい魚介が揃う。カニ・甘えび・マグロの3種を基本に、甘えびのだしでとったお吸い物と自家製漬物のセットが特別膳として登場。ボリュームたっぷりです!

坂井市三国町宿1-17-42

☎0776-81-7800

☎平日11:00~18:00
(L17:30)

土日・祝

11:00~16:00(L15:30)

17:00~20:00(L19:30)

☎木曜日



4 お土産お食事処 夕なぎ 海鮮御膳...2,600円

三国町 [MAP B-2]

限定10食



時 9:00~16:30

食 買

この料理の地元食材はこれ!

地元産魚介類

ナットク! 知っとク!!

東尋坊入口にある「東尋坊バス停」を兼ねたお店です。駐車場のマスコット人形の福ちゃんが目印。お土産もたくさん並んでいるので買い物にも便利です。

東尋坊入口にある、地元海鮮を味わえる穴場店

地物を中心とした豪快な「上海鮮丼」(2,160円)に、イカの風味とコリコリした食感が楽しめるオリジナル「いかハンバーグ」や「サザエのつば焼き」が付いてくる。ここ「東尋坊」でしか味わえない、お得なセットです。(味噌汁と漬物付き)

坂井市三国町安島64-1-33

☎0776-81-3323

☎9:00~17:30

(季節によって異なります)

☎1月1日



5 お食事処・割烹 とりや 越前三国華御膳…2,700円

三国町 [MAP C-3]

限定10食


釜飯、天ぷら、お造りで楽しむ甘エビづくし膳

海の宝石と称えられる三国産の甘エビを、釜飯、天ぷら、お造りの3種類の料理で味わえます。地魚のお造り、おろしそば、野菜の天ぷら、デザート（または季節の果物）、もずくなどが付いた多彩な御膳です。※冬季限定で「甘えび釜飯」を「かに釜飯（プラス500円）」に変更可能

要予約 10名以上、2日前までに **時** 20:00まで **食**
この料理の地元食材はこれ！
**甘エビ、地元産蕎麦、地元産魚介類、
地元産コシヒカリ（秋冬限定：かに）**
ナットク！知っとク！！

焼き鳥、天ぷら、釜飯、そば、お造りなど幅広いメニューで、家族連れから友人同士、お座敷宴会など多種多様に対応します。座敷は最大25名収容。

坂井市三国町神明2-1-2
☎0776-82-3413
◎11:00～14:00
17:00～20:00
◎不定休



6 大豆まるごと豆腐 きつちよんどん まるごと豆腐膳…1,350円

三国町 [MAP E-2]


大豆の甘み旨みを凝縮した、体にやさしい豆腐膳

おからの出ない製法で作る、クリーミーで濃厚な大豆まるごと豆腐づくし膳。自分でにがりを入れて出来立てを食べるアツアツ豆腐鍋や、外はカリッ、中はなめらかな豆腐グラタン、厚揚げ、豆乳プリンなど。自家栽培野菜も入った地場野菜プレートは、季節によって変わります。

時 食堂は、11:30～14:00(LO)
木曜～日曜のみ営業 **食 賃**
この料理の地元食材はこれ！
福井県産大豆、福井県産野菜
ナットク！知っとク！！

「おいしさ・食の安全・健康」にこだわる農家が営む農家レストランです。1階は直売所。絹豆腐210円、黒胡麻入り豆腐262円。お取り寄せ可。

坂井市三国町楽26-112
☎0776-82-8828
◎9:00～14:30
◎月曜日



7 休暇村越前三国

三国町 [MAP D-2]

三国うまいもん膳…2,200円

限定30食



要予約 1名以上、前日12時までに 時 11:30~13:00

食 胃 浴 泊 遊

この料理の地元食材はこれ!

若狭牛、越前おろしそば、甘エビ

ナットク! 知っとク!!

日本海と松林を望む最高のロケーション。ゆったりとしたイス席のレストランで、窓の向こうに見える絶景を眺めながら食事を楽しめます。

海を眺めながら楽しむ、お手頃ホテルランチ

日本海一望のホテルレストランで、福井のうまいもんを味わえるランチ膳。三国の海の幸、海鮮丼や若狭牛のあぶりサラダ、天ぷらおろしそばなど計6品の豪華ホテルランチをお手頃価格でどうぞ。さらに、食後は温泉でのんびりしてみたいかがでしょうか。

坂井市三国町船15-45
☎0776-82-7400
☎無休



8 潮騒の館 やし楼

三国町 [MAP B-2]

豪華おどろきかに玉井御膳…1,850円



要予約 10名以上の場合 時 10:00~16:00

食 胃

この料理の地元食材はこれ!

卵、福井県産野菜、福井県産魚介類

ナットク! 知っとク!!

東尋坊にあり、展望レストラン(イス席・座敷あり)からは雄鳥も眺められます。「お土産の百貨店」をコンセプトに福井県の様々なお土産を揃えています。

東尋坊で味わう、ふんわり卵の『かに玉井』

東尋坊にある土産店の2階にあるレストラン。一番人気メニュー、卵ふわふわの『かに玉井』に、カニコロケとあら汁、そして小鉢がついてくる御膳。かにの身がつまった食べごたえのあるコロケは、土産店の店頭でも購入可能(1個300円)。

坂井市三国町安島64-1
☎0776-82-5100
☎8:30~17:00
☎なし



9 そば処 どうぐや あげおろし膳...1,350円

三国町 [MAP D-4]

食



この料理の地元食材はこれ!

越前おろしそば、油あげ

ナットク! 知ットク!!

三国神社すぐそばにあり、観光客も数多く訪れるお店です。骨董店も営んでいるため三国筆筒なども店内に陳列しています。

あげおろしそば&ミニソースカツ丼の名物セット

石臼挽大野産そば粉を使った、風味ゆたかな手打ち蕎麦にファン多数! 名物は、香ばしく焼き上げた地元豆腐店の油あげと、地元産辛味大根をあわせた出汁醤油で味わう「あげおろしそば」。甘辛の自家製ソースが美味しい福井名物「ミニソースカツ丼」との名物セットです。

坂井市三国町山王4-5-6
☎0776-82-5659
☎11:00~19:00
(L.O.18:30)
※売切れ次第、終了
☎毎週金曜日



10 日本料理 いたや 四季菜 極味膳...2,160円

三国町 [MAP C-4]

要予約 食 賃



この料理の地元食材はこれ!

地元産野菜、魚介類

ナットク! 知ットク!!

カウンター&テーブル椅子席の割菜と量間の料亭があり、いずれも落ち着いた雰囲気です。本格懐石をゆったり味わえる、遠方からの来訪客も多いお店です。

目に鮮やかな懐石と、和の趣でおもてなし

刺身定食をボリュームアップした極味膳。刺身はもちろんのこと、小鉢にも坂井市産の野菜や地物の魚介類を取り入れています。大人気ムツ焼き、珍味カニふりかけ、坂井市産皇室献上粟(アワ)の「粟蒸し」が加わった上品で彩り豊かな料理です。

坂井市三国町新保45-1-1
☎0776-82-4299
☎0120-82-4299
☎11:30~13:30
(他は予約対応)
☎日曜日



11 バードランド

三国町 [MAP D-2]

野菜たっぷりサルティンボッカZEN...1,200円

限定15食



時 11:00~20:30 食

この料理の地元食材はこれ!

トマト、ペビーリーフ、ルッコラ

ナットク! 知っとク!!

「真のナポリピッツァ協会」から認定された本場の味を、地元の新鮮な安心素材でお届けしています。イタリア仕込みのこだわりのピッツァをぜひ味わってください。

ピザ生地仕立ての、あつあつホットサンド

外はカリッと香ばしく、内側はもちもちと味わい豊か。自慢のピッツァ生地岡山・吉田牧場のモッツァレラチーズ、生ハム、契約農家のフレッシュな野菜をはさんだ、ナポリ生まれのホットサンドです。注文を受けてから薪窯で生地を焼くので、いつでもできたてを味わえます。

坂井市三国町緑ヶ丘4-19-21

☎0776-82-5778

営平日

11:00~15:00 17:00~21:00

土・日・祝

11:00~15:00 17:30~21:00

☎月曜日(祝日の場合は翌日)

木曜日(夜は予約営業)



12 家庭料理 はま郷

三国町 [MAP B-6]

おふくろ膳...1,400円

限定20食



要予約 2日前までに 時 11:30~14:00 食

この料理の地元食材はこれ!

福井県産コシヒカリ、
野菜(大根、トマト、らっきょうなど)、
卵、油あげなど

ナットク! 知っとク!!

グループでお越しの方にはお座敷の予約も承ります。火~金曜はお弁当の予約販売をしているので、会議や行事ごの際には気軽にご相談ください。

農家のおばちゃんの手づくり旬野菜ごはん

地元の新鮮野菜で作る家庭料理の店。素朴な郷土の味から新感覚の料理まで品数豊富に楽しめ、さらに、ご飯、漬物はお替り自由。野菜中心なのでたっぷり食べてもヘルシーです。手づくり和雑貨を飾った心地いい空間で、ゆっくりと食事を楽しんで。

坂井市三国町米納津10-15

☎0776-82-3537

☎土・日・祝日の

ランチ11:30~14:00

火~金は弁当販売のみ

☎月曜日



13 富士寿司 海の極味膳...1,706円

三国町 [MAP D-4]

食 賃



この料理の地元食材はこれ!

三国港海産物、
金津清滝コシヒカリ

ナットク! 知っとク!!

ゆったりとした座敷で気軽に寿司料理を味わえます。3,000円からの会席料理も人気。店主の絵書きとしてのもう一つの顔もお店でお楽しみください。

海鮮丼を食べるなら、三国の富士寿司へ

まさに宝石箱のような海鮮丼! プリヤマグロ、鯛や鯖など、おなじ厳選のその日一番の新鮮ネタを贅沢でんご盛りにした海鮮丼に、ぶりかま煮付け、手持ち鮎の昆布巻きなど旬の一皿、とっておきの小鉢、あら汁が付いたお腹も心も満たされる「うまい!」を集めた御膳です。

坂井市三国町三国東4-1-5
☎0776-82-1827
☎11:30~13:30(L.O)
17:00~22:30
㊟火曜日



14 道の駅みくに ふれあいパーク三里浜 らっきょラーメン御膳...1,000円

三国町 [MAP B-5]

食 賃



この料理の地元食材はこれ!

三年子花らっきょ

ナットク! 知っとク!!

若い人から年齢の方まで、年齢に関係なく気軽に来店できるレストランです。メニューが豊富なのも自慢。予約で焼肉や鍋も承ります。ぜひお越しください。

ここだけの味わい! らっきょ入りラーメン

小粒でシャキシャキとした食感が人気の三里浜特産花らっきょ。その花らっきょを豪快にのせた、ちょっと甘めのスープのラーメンに、らっきょ甘酢漬、唐揚げ、ライス付きの御膳。らっきょ好きにはたまらない! リピーター続出のラーメン御膳。ドライブがてら、ぜひご賞味あれ。

坂井市三国町山岸67-3-1
☎0776-82-3339
☎11:00~17:00
㊟11~3月は月2回水曜日
(他無休)



15 そば みの吉(三国店)

三国町 [MAP C-4]

おろしそば大盛り&ミニカツ丼膳...1,100円



食

この料理の地元食材はこれ!

金津・丸岡町産そば粉、
三国産しょうゆ、大根、ねぎ

ナットク! 知っとク!!

その日の朝に打つ、手作り感あふれるそばが特徴です。三国店は蔵をイメージした和モダンな外観。あわら店もあるので気軽に立ち寄りください。

福井の名物コンビをたっぷり味わって!

手打ち・手切りの十割そばを昔ながらの越前そばスタイルで。大根おろしの汁と地元産しょうゆ、けずりたての鰹節の旨味が、そばの自然な甘みと香りを引き立たせてくれる。ミニカツ丼は少し甘めに仕上げた自家製ソースが決め手。女性にも食べやすいボリューム感もうれしい。



坂井市三国町新坂
42-3-17
☎0776-82-1668
🕒11:00~14:00
🗓️毎週木曜日

16 三好楼

Miyoshiro ZEN...5,500円

三国町 [MAP B-3]



食

要予約 2日前までに

この料理の地元食材はこれ!

若狭牛、三国町産コシヒカリ、
三国産魚、福井県産野菜

ナットク! 知っとク!!

美しい海の風景と厳選素材の鉄板焼きを堪能できるお店です。料理人が目の前で肉を焼き上げるので、五感すべてが満たされる贅沢な時間をお楽しみ頂けます。

日本海を眺めながら味わう若狭牛は別格

若狭牛サーロインの鉄板焼きステーキをメインに、自家製の魚の燻製、地元野菜とハーブのサラダなど地元産食材をふんだんに使ったコース。日本海を一望するロケーションも自慢で、四季折々に表情を変える絶景を眺めながら味わえる。デザート、ドリンク付き。



坂井市三国町ヶ盛4-4-16
☎0776-82-0001
🕒平日
11:30~15:00(L.O.14:00)
17:00~22:00(L.O.20:00)
土日祝
11:30~15:30(L.O.14:30)
17:00~22:00(L.O.20:00)
🗓️月曜日(祝日の場合は翌日)

17 料理茶屋 魚志楼

三国町 [MAP C-3]

甘海老天丼茶屋御膳...1,940円

限定20食

食



この料理の地元食材はこれ!

三国产甘エビ、地元産野菜

ナットク! 知ットク!!

かつて花街として栄えた面影を残す町並みにある、有形文化財に登録された築100年の由緒ある建物です。粋な風情を感じながら、日本料理をご賞味ください。

築100年の風情ある建物で食す三国の甘海老

三国港で水揚げされた甘エビのトロリとした甘みとコクがたまらない! 奥越前の有機米に、鰹と昆布の旨み汁をふんわり卵でとじた甘海老天丼は、お持ち帰りも可能。ぷるんとした食感の甘エビの刺身は極上の甘さ。四季折々の地元食材を使った小鉢やデザート付きです。

坂井市三国町神明3-7-23

☎0776-82-0141

🕒11:30~14:00

18:00~22:00

(予約者優先で提供)

Ⓜ不定休



1 味処 けやき

坂井町 [MAP C-2]

いねす御膳...3,240円

限定30食



要予約 10名以上、前日までに

時 11:00~20:30

食

この料理の地元食材はこれ!

花咲牛

ナットク! 知ットク!!

坂井市役所近く、嶺北縦貫道路(空港道路)沿いの「道の駅さかい」内にあります。地元農産物直売所「いねす」に隣接し、ファミリーでくつろげる明るく穏やかな雰囲気です。

花咲牛ステーキと地場食材で揃えられた一品

地元の「花咲牛」ステーキ(ロース)は、脂がのって柔らかく食欲をそそります。近くの農家から仕入れた付け合わせの野菜は、新鮮でシャキシャキした歯ごたえです。厚揚げは隣接工場で製造されたものを使用。地場食材でバランスよく彩りました。

坂井市坂井町蔵垣内

34-14-1

☎0776-72-3001

🕒10:00~21:00

Ⓜ月曜日

(祝日の場合は翌日休)



2 中国料理 香蘭

香蘭喜楽膳...1,490円

坂井町 [MAP C-2]

時 11:00~23:00 食



この料理の地元食材はこれ!

坂井市産トマト

ナットク! 知っとク!!

中国語の流行歌が流れる店内で、手づくりこだわった本格中華をどうぞ。本場、中国・北京の一流ホテルで修行した料理長の熟練の技をお楽しみください。

栄養バランス満点! 体にやさしい健康中華

肉汁がジュワツとあふれる、皮から手づくりした本格的な小籠湯包はいかが? 甘酸っぱいトマトの酸味と牛肉のコク、そしてほのかな辛味がなんとも食欲をそそる「トマトと牛肉のラーメン (通常850円)」と豆苗炒め、杏仁豆腐、中国茶が付いて、この料金はお得!

坂井市坂井町下新庄16-24
☎0776-72-7878
◎月~水・金 11:00~15:00
17:00~23:00
木 11:00~15:00
土日 11:00~23:00
◎木曜 15:00~



3 レストラン 朱雀 (すじゃく)

初代春之助膳...6,696円

坂井町 [MAP B-2]

食



この料理の地元食材はこれ!

若狭牛、福井県産コシヒカリ

ナットク! 知っとク!!

芦原街道沿いのアクセスしやすい立地が魅力。カジュアルなテーブル席や座敷、個室、宴会場など、利用する人数や目的に合わせて選べる多彩な空間です。

朱雀といえば、絶品若狭牛ステーキ

看板メニューである極上の若狭牛ヒレステーキがメイン。選び抜いたヒレ肉のさらに上質な部分だけを使用。とろけるように柔らかい肉から牛肉本来の旨味がわき出る瞬間は至福のひとつです。地魚の刺身、炊き合わせ、サラダ、小鉢付き。予約不要、お気軽にどうぞ。

坂井市坂井町下兵庫
252-14
☎0776-72-0143
◎11:00~14:30
17:00~21:00
◎水曜日、第3火曜日



1 イタリア食堂 ドマーニ カルツォーネZEN…1,500円

春江町 [MAP D-6]

時 11:30~22:00 食



至福の味わいが詰まった包み焼きピッツァ

カルツォーネは焼きたての熱々をすぐにカットするのが最高に美味しい食べ方。パリッと軽やかな音とともに、バジルの爽やかな香りやたっぷりの野菜、とろけるチーズがあふれ出てきます。風味豊かな生地と具材の極上のハーモニーをぜひご賞味あれ。

この料理の地元食材はこれ!

季節の地物野菜

ナットク! 知っとク!!

手作り家具やアンティークに彩られた店内は、お酒落けど気取らない雰囲気。地元の食材を取り入れたイタリアンが人気でランチは1100円より。福井駅前に2号店「ドマーニ・ドゥーエ」があります。

坂井市春江町江留上昭和8-5

☎0776-58-0311

🕒11:30~15:00(14:00 L)

17:30~22:00(21:00 L)

🌞月曜日



2 御料理 まつき 福井風京会席膳…5,400円

春江町 [MAP D-6]

要予約 3名以上、前日までに 食



豪華で雅やかな本格派京風懐石

和菓子に抹茶から始まり、前菜、向付、中皿、箸洗…と10品目以上が登場する華やかな本格派懐石膳。その食材の豪華さ、彩りの鮮やかさ、盛りつけの繊細さに目を奪われます。福井の食材を使いながらも京風の雅を感じる洗練された料理です。

この料理の地元食材はこれ!

福井県産コシヒカリ、地元産魚介類

ナットク! 知っとク!!

店内は座敷、テーブル椅子座(4~60名収容)の部屋が6部屋ございます。法事や慶事などにもぜひご利用ください。

坂井市春江町江留上昭和13-1

☎0776-51-1811

🕒11:00~23:00

完全予約制

🌞不定休(応予約)



1 丸岡二八そば 大宮亭 丸岡二八そば膳…1,450円

丸岡町 [MAP G-4]

食



この料理の地元食材はこれ!

谷口屋の油あげ、福井県産コシヒカリ、丸岡産そば

ナットク! 知っとク!!

北陸自動車道丸岡ICから車で1分の好立地。店内はバリアフリーとなっており、広めの駐車場も用意しているので、車椅子の方でも気軽に来店いただけます。

丸岡名物を一皿で味わえる!

香り高き丸岡産そば粉を100%使用し石臼自家製粉した「おろしそば」に「谷口屋の油あげ」をプラスした、丸岡名物を一度に味わえる一皿です。焼いた油あげの香ばしさと大根おろしのサッパリ感が絶妙。福井名物ソースカツ丼もついた名物御膳です。

坂井市丸岡町丸岡3-10
☎0776-66-8787
🕒11:00~20:45(L)
🌞水曜日、火曜日不定休あり



2 御料理 半兵衛 丸岡どこのごぜん…2,700円

丸岡町 [MAP E-6]

食



要予約 2名以上、前日昼までに

🕒 平日ランチ限定11:00~13:00(L)

この料理の地元食材はこれ!

若狹牛、地物魚の造り

ナットク! 知っとク!!

中庭を望む広々とした座敷は、大人数の宴会や会食にも最適です。最大100名まで収容可能。宴会のシメには、貴重な丸岡産そばを素材とした天ぷらそばをどうぞ。

地産地消にこだわった日本料理でご宴会

香り豊かな丸岡産を中心とした県産そばの実で作る「蕎麦の実蒸し」や「辛味蕎麦」など、越前そばを堪能できる品々。若狹牛のローストや地魚のお刺身、天ぷらなど、福井の味を日本料理で楽しめます。オリジナル「珈琲風味水ようかん」が、デザートにつく場合もあります。

坂井市丸岡町南横地21-17
☎0776-66-2239
🕒11:00~13:00(L)
17:00~20:00
(最終入店)
🌞水曜日



3 そば処 ハナマル霞庵 霞庵の極味膳…1,242円

丸岡町 [MAP E-3]

時 11:00~20:45 食



この料理の地元食材はこれ!

福井県産コシヒカリ

ナットク! 知っとク!!

国産の小麦粉で打つ自家製うどんは一晩ゆくり寝かせて熟成させるため、透明感のあるツヤとコシの強さが自慢です。極味膳はうどんやおにぎりの量が少ないミニセットにも対応しています。

名物・カレー南蛮とコシヒカリの満腹セット

だしが効いたスパイシーなカレーつゆともっちり太麺のうどんが相性抜群。こんがり焼いた鶏肉の旨味もたまりません。おにぎりはコシヒカリの美味しさを味わうシンプルな塩むすびに。つゆの中に入れてスープご飯にして食べるのもおすすめです。

坂井市丸岡町下安田7-7-1
☎0776-67-4368
🕒11:00~20:45
(土は11:00~15:00、
17:00~20:45、日・祝日は
11:00~15:00、17:00~
20:30) 🌙月曜日



4 小松屋本店 小松屋さんの和どころ膳…2,484円

丸岡町 [MAP F-4]

限定30食



要予約 2名以上、前日までに 食

時 11:00~15:00、17:00~22:00

この料理の地元食材はこれ!

丸岡産コシヒカリ、地元産魚介類、
地元産野菜

ナットク! 知っとク!!

和室の椅子席ほか、大小の和洋室、会議室完備。少人数から最大150名の団体まで対応致します。団体様バス駐車可。仕出しも可。

地元食材にこだわった老舗の日本料理

店主自ら市場で仕入れる新鮮な地元産の魚介や野菜を中心とした、季節感を大切にした日本料理。特定の契約農家から直接仕入れている、こだわりの丸岡産コシヒカリと一緒に召し上がれ。会合・法事・会議にも便利な明治創業の老舗料理屋。

坂井市丸岡町富田町
1-26
☎0776-66-0015
🕒11:00~22:00
(L02000)
🌙不定休



5 千古の家 (せんこのいえ)

そば膳...2,500円

丸岡町 [MAP I-3]



要予約 3名以上、1週間前までに 食 遊

この料理の地元食材はこれ!

福井県産そば粉

ナットク! 知っとク!!

千古の家は、中世末期から江戸時代初期に建てられた福井県最古の民家で、昭和41年に国の重要文化財に指定。板の間の一角に囲炉裏があり、防虫のため夏でも火を絶やさない。

福井県最古の民家で味わう手打ち蕎麦

福井県内産そば粉を使った手打ち十割そばは、太めで噛み応えがあり香り高い。そば豆腐やそばぜんざいの他、ぜんまいや里芋の煮物など山里らしい惣菜付き。季節により「くずまわし」になったり、自然薯を使った料理が登場したり、ふるさとの味を歴史的建造物内の板の間で味わい深く楽しめます。

坂井市丸岡町上竹田
30-11
☎0776-67-2111
◎1000~
◎水曜日



6 そば処 一筆啓上

大名ヘルシー御膳...1,130円

丸岡町 [MAP G-3]



時 10:30~17:00 食 買

この料理の地元食材はこれ!

丸岡産そば粉、日向かぼちゃ

ナットク! 知っとク!!

丸岡城下の露ヶ城公園にある一筆啓上茶屋内の食事処です。そば打ちの実演も見学でき、丸岡城と庭園を眺めながら食事ができるデッキ席もあります。

丸岡城を眺めて味わう、丸岡産100%の越前そば

丸岡産玄そばを石臼で自家製粉して手打ちした2種類の越前そばに、味噌と大根葉をあえた「おわえ(なめし)」や「たくわんの煮たの」の郷土料理、かぼちゃの煮物など、手づくり惣菜が付きまます。ヘルシーで懐かしいおふくろの味は、心も温めてくれます。

坂井市丸岡町霞町3-1-3
一筆啓上茶屋内
☎0776-67-1775
◎10:30~17:00
火曜日 10:30~14:00
(1,2月は10:30~16:00)
◎12/31、1/1、1/2



7 竹田の油揚げ 谷口屋 揚げ師の極味膳...1,998円

丸岡町 [MAP I-2]

限定10食



時 10:30~14:00 食 買

この料理の地元食材はこれ!

油あげ

ナットク! 知っとク!!

自然豊かな山あいなたたずむ、油あげレストランです。安心安全な素材にこだわった食事のほか、おあげや豆腐、豆乳スイーツなどのお買い物も楽しめます。

揚げたて絶品おあげ2種を食べ比べ!

九鬼太白純正ごま油で揚げたサクサク香ばしい「太白おあげ」と豆腐のように柔らかいお店限定の「半熟おあげ」を食べ比べ。おすすめの薬味は越前産。素材の風味がいきそう際立ちます。おろしそば、とうふカツ、日替わりお惣菜、おから茶も付きます。

坂井市丸岡町上竹田
37-26-1
☎0776-67-2202
🕒10:30~15:00
(売店 9:00~17:30)
(冬季時間変更あり)
🔥火曜日



8 しゃぶしゃぶ・焼肉・すき焼き 鶴や 若狭牛焼しゃぶ極味膳...2,940円

丸岡町 [MAP F-4]

要予約 5名以上の場合 食



この料理の地元食材はこれ!

福井県産和牛

ナットク! 知っとク!!

お肉と言えば「鶴や」! 店内はカウンターやテーブル席、掘りごたつ形式の座敷などがあるので、用途に使い分けたりご利用が可能です。

若狭牛の旨みを存分に味わえる膳

黒毛和牛を一頭買ひして10日間寝かせて熟成させることで柔らかさと風味、旨味を引き出した絶品の焼しゃぶ。溶岩プレートで焼くことでさらに旨みがアップ。ロース、モモ、タンの3種を存分に堪能できます。揚げ、丸岡産日向かぼちゃ、細切り野菜付き。

坂井市丸岡町一本田6-36
☎0776-97-8001
🕒17:00~23:00
(L022:30)
🔥毎週木曜日
第1-3水曜日



9 丸岡温泉 たけくらべ たけくらべ膳...2,160円~

丸岡町 [MAP I-1]



要予約 時 昼・夕方のみ 食 浴 泊

この料理の地元食材はこれ!

地元産野菜、山菜、
地元産コシヒカリ

ナットク! 知っとク!!

自然豊かな山竹田の縁に囲まれた温泉宿です。周辺にはレクリエーション施設「たけくらべ広場」もあり、グループやファミリーでのおでかけにぴったりです。

山の幸をふんだんに使った昼の人気膳

名物・竹田の揚げやぜんまいの煮物、山菜のごま和え、季節の地野菜を使った天ぷらなど山竹田の風土を味わえます。おろしそばと刺身も付いていてボリュームも満点です。個室(室料3,465円)では、お食事はもちろんのこと、温泉やおしゃべりもゆっくり楽しめます。

坂井市丸岡町山竹田88-8

☎0776-67-2333

🕒11:00~21:00

(曜日により変更あり)

Ⓜ無休

(ただし食堂は毎週水曜日休み)



10 イタリア料理 LINO (リーノ)

丸岡町 [MAP F-3]

日向かぼちゃとクリームチーズのPizza ZEN...1,200円



食

この料理の地元食材はこれ!

日向かぼちゃ

ナットク! 知っとク!!

店内はやや高め天井に、梁をアクセントとして見せた心地よい空間です。やわらかい光がふれる温かな雰囲気、初めでも気軽にご来店いただけます。

ローマ風ピザで、気軽に本格イタリアン

姉妹都市・延岡市ゆかりの実がしまった日向かぼちゃをグリルして、トッピング。薄い生地をパリパリに焼き上げたローマ風ピザ生地と、かぼちゃとクリームチーズのしっとり感が絶妙です。イタリアン本来のシンプルさを大切に旬材を豊富に取り入れています。

坂井市丸岡町霞町1-23

☎0776-67-7077

🕒ランチ

11:00~14:00(L.O)

ディナー

17:30~21:00(L.O)

Ⓜ火曜日、第3水曜日

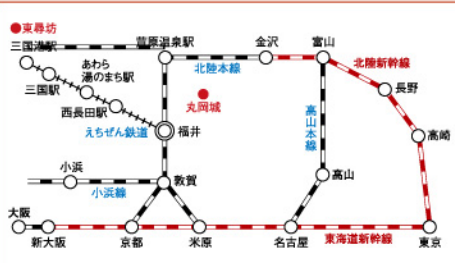


越前坂井 うらの極味膳

vol.6 2018

坂井市MAP

きわみ



■JRをご利用の場合

東京から:
北陸新幹線、金沢駅乗り換え、特急、芦原温泉駅下車(約3時間10分)
東海道新幹線、米原駅乗り換え、特急、芦原温泉駅下車(約3時間30分)
*米原駅に停車する東海道新幹線は限られているのでご注意ください
米原駅接続の「ひかり」は1時間に1本程度

名古屋から:
東海道新幹線、米原駅乗り換え、特急「しらさぎ」、芦原温泉駅下車(約1時間45分)
特急「しらさぎ」、芦原温泉駅下車(約2時間20分)

大阪から:
特急「サンダーバード」、芦原温泉駅下車(約2時間)

金沢から:
特急、芦原温泉駅(約40分)



■お車をご利用の場合

丸岡城行: JR福井駅から約40分
東尋坊行: JR福井駅から約40分

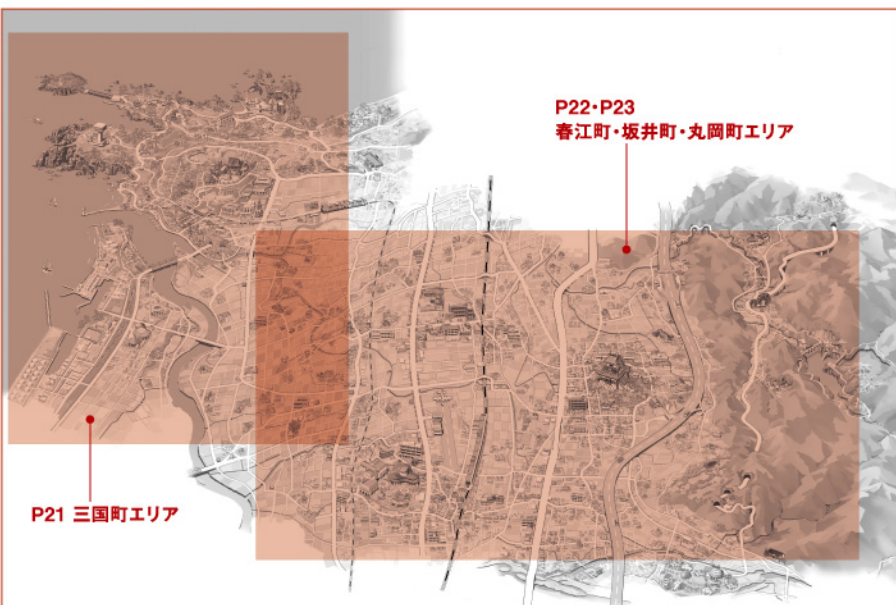
■京福バスをご利用の場合 (JR駅から)

東京から:
東名、名神、北陸自動車道、丸岡IC(約6時間)

名古屋から:
名神、北陸自動車道、丸岡IC(約2時間30分)

大阪から:
名神、北陸自動車道、丸岡IC(約2時間45分)

金沢から:
北陸自動車道、丸岡IC(約45分)



■お問い合わせ先.....

坂井市商工会 本所 〒919-0521 坂井市坂井町下新庄2-10-1 Tel.0776-66-3324 (土日祝除く)
 三国支所 Tel.0776-82-5055 (土日祝除く) 丸岡支所 Tel.0776-66-6555 (土日祝除く)
 春江支所 Tel.0776-51-2211 (土日祝除く) 坂井市観光連盟 Tel.0776-50-3152 (土日祝除く)
 坂井市三国観光協会 Tel.0776-82-5515 坂井市丸岡観光協会 Tel.0776-66-5880



三国町エリアMAP



■お問い合わせ先.....

坂井市商工会 本所 〒919-0521 坂井市坂井町下新庄2-10-1 Tel.0776-66-3324(土日祝除く)

三国支所 Tel.0776-82-5055(土日祝除く) 丸岡支所 Tel.0776-66-6555(土日祝除く)

春江支所 Tel.0776-51-2211(土日祝除く) 坂井市観光連盟 Tel.0776-50-3152(土日祝除く)

坂井市三国観光協会 Tel.0776-82-5515 坂井市丸岡観光協会 Tel.0776-66-5880



春江町・坂井町・丸岡町エリアMAP

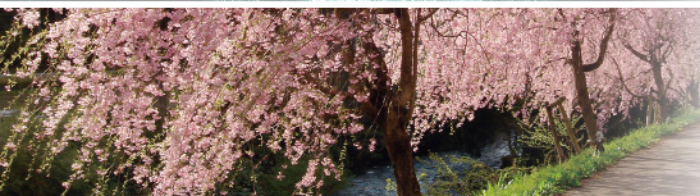


来たいと思う理由がある…坂井市



丸岡城

戦国時代の天正4年(1576年)、一向一揆の備えとして織田信長の命により柴田勝家が惣「柴田勝豊」に築かせた城で、現存する天守では最古の建築様式を持つ平山城。



たけくらげ広場

たけくらげ広場は、20区画のキャンプ場・放事場などが完備されているレクリエーション施設。また、4月中旬、ソメイヨシノが散り始める頃から広場周辺の100本以上のシダレザクラが咲き、その美しさは圧巻。



竹田メロデーパーク

平成22年夏にオープンした、直径8mと5mの北陸最大級の2連水車が目を引く、竹田地区のシンボリック存在の公園。物販所では、竹田地区の特産品を購入したり、味わうことができる。



福井県児童科学館 エンゼルランド_{ふくい}

子どもたちが、遊びを通じて科学や文化に触れ、夢を育むための拠点施設。宇宙・科学などの参加体験型展示や巨大恐竜遊具など、楽しさや面白さがいっぱい。直径23mのドームスクリーンでは、プラネタリウムや全天周映画が視聴可能。



東尋坊

断崖に日本海の荒波が打ち寄せる景色で知られる、国指定名勝「東尋坊」。このような輝石安山岩の柱状節理が広範囲にあるのは、世界に3ヶ所といわれ、地質学的にも大変貴重な場所となっている。



芝政ワールド

日本海と広大な芝生に囲まれたテーマパーク。世界最長最大落差のウォータースライダーがあるプールや総天然芝生のパットゴルフ場、その他ゴーカーやジェットコースターなど、様々なアトラクションが楽しめる一大レジャーゾーン。



三國湊町の町並み

江戸時代から明治初期にかけて北前船交易で隆盛を極めた三國湊町。今も、情緒ある格子戸が連なる町家、豪商の面影が残る商家など、古い町並みの中に歴史や往時のにぎわいを感じ取ることができる。