



②昼御膳:1,620円 月替わりの松花堂の一角にカキ料理を提供する。お造り 2種盛り、茶碗蒸し、炊き込みご飯などにデザートと飲み物が付く。カキ料理は12日~2日の皮素四点では、

2 食彩 どんぐり

赤穂市加里屋 2197 TEL:0791-45-3123

『ミシュランガイド兵庫2016特別版』で紹介された

ビブグルマンにて、3,500円以下で特におすすめの

食事を提供しているお店。繊細な技と随所に加える

ひと手間におもてなしの心があふれ、顔合わせなど、

慶弔や接待での利用も多い。

赤穂御崎レストハウス 銀波荘 土日祝 11:00~20:00 (休) 火曜 (祝日は営業) 赤穂市御崎大塚 827-1 TEL: 0791-42-3455 (席) テーブル76席、 座敷200席

赤穂御崎温泉旅館「銀波荘」直営で、眼下に海が (駐) 50台 見渡せるロケーションが自慢のレストラン。冬の (C) JCB・VISA・Master Card カキはもちろん、夏のハモなど、四季を通じて、 瀬戸内の新鮮な魚介を気軽に味わうことができる のが最大の魅力だ。

アヒージョ風・柳川風: 各1,296円 今年の新カキメニューは2種類の「カキのぷりテキ」(写 真はアヒージョ風)。アヒージョ風は、陶板一人鍋に、 カキと季節のはりま野菜5種類をオリーブオイルと隠し 味を入れて加熱。柳川風はカキとささがきゴボウを卵と

図赤穂かき三昧 五右衛門コース:3,780円 毎年恒例の人気コース。カキ佃煮、カキ酢、カキフライをはじめ、カキのうまみを逃さぬよう酒蒸しにした蒸 ガキを一度に味わえる欲張りなコース。その他、焼ガ

楽しめる。

キコースや、カキ宝楽焼御膳(2,700円)など、カキメ

(駐) 25台

■ ②力キのぷりテキ(赤穂牡蠣会席の一品)

カキのぷりテキと大根ステーキ赤穂塩葱まみれ

キのぷりテキを出汁のしみ込んだ大根にのせ、きざん

だ赤穂塩葱を天盛りにし、祥吉オリジナルの陶板焼の器

に盛り付け、和風餡をかけていただく今年の新作。自慢 のメイン料理は「じゅっ~~~」という音と味を存分に

食事のみ 6,480円、1 泊 2 食 17,430円

吉軒るるき寒隣る

園公浜畝蘇赤

高퇢赤

 $\langle \chi \rangle$

(営) 平日11:00~14:30

(席) テーブル100席、座席20席

(C) JCB·VISA·Master Card

内容は季節により異なります。

☑どんぐり御膳「松」: 4,860円 会席の献立(先付、前菜、造り、煮物、揚物、小鍋、温物、 ご飯、香の物、止め椀、甘味)の中にカキ料理を入れて 提供する。季節により内容が変わるどんぐり御膳「松」

は4日前までに要予約。



(営) 11:00~14:00 LO

(休) 月曜 (祝日は営業)

(席) カウンター5席、

座敷14席

16:00~22:00 LO

(LO 13:30)

17:30~21:00

(休) 水曜·第3木曜

カウンター3席

テーブル18度

2階座敷12席

(4席・8席)

提供終了日: 2月28日

赤穂市加里屋 69-1 TEL:0791-43-9000

京都の料亭で10年間腕を磨き、播州赤穂駅前で 商売して27年のがんこ親父が作る一品料理の店。 イチオシは茶碗蒸しと天ぷら。しょうゆやポン酢 をはじめ、タレ類はすべて自家製で定評がある。



小鉢、酢の物、旬のお造り、茶碗蒸し、旬の天ぷら、 はん、みそ汁、香の物という内容で、観光客に特に人気 の御膳。カキの時期に限り、旬の天ぷらを牡蠣フライに 変更することができ、さらにお得になる。

引本縣希園 体总 休卧元 6

●園公櫃放蘇赤

☑牡蠣フライ御膳:900円



3いさりび

赤穂市加里屋 39-9 TEL:0791-45-3688 2月~4月はしらうお、3月~4月はいかなご、4月 ~9月はキス、6月~アナゴ・アジ・タコなど、7月 ~9月はハモ。他にも瀬戸内の食材がいろいろと盛

りだくさんに楽しめる。 ☑かき天丼 (汁・つけもの付): 1,500円 注文を受けてからむき身にし調理する。あっさり系のタ ンでシンプルな味付けも魅力。他にもカキ料理いろい。 ろ。単品850円より、フライ定食1,400円など。

提供終了日:3月25日頃

りと食事を楽しめる。

☑カキの柳川:1,500円 活カキを注文を受けてからむき身にし、ささがきゴホ ウ・笹打ちネギとを柳川鍋で特製のタレを入れて煮込み、 卵でとじてミツバをちらし、粉山椒をふっていただく。

赤穂市加里屋 74-13 TEL:0791-43-8832

の料理を提供。カキ定食(3,240円・昼のみ)、会

席料理(6,480円~)など、個室の座敷でゆっく



提供終了日: 3月25日頃

(営) 11:30~14:00 LO

(席) カウンター6席、

(休) 月曜

(LO 13:30)

17:00~21:00

(休) 期間中休みなし

(席) カウンター8席、

座席8席 (駐)なし(無料のふれ愛

パーキングを利用)

4 あこう蕎麦 衣笠 赤穂市加里屋 56-4 TEL:0791-42-0194

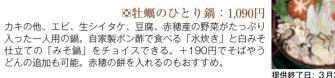
昭和49年創業の蕎麦専門店。蕎麦は地元JAと 年間契約栽培し、石臼挽き、自家製粉して使う。 地産地消にこだわり、赤穂塩ネギなど野菜や豆腐



カキ、蕎麦、塩ネギとも赤穂産。赤穂産の食材をトリプ ルで楽しめる冬の看板商品。カキをつゆに入れて炊いて いるので、カキのうまみがつゆに凝縮。最後まで飲み干 ってしまいたくなる。歯応えと口当たりの良さが自慢*の* 塩ネギとの相性も抜群だ。

提供終了日: 3月31日

☑牡蠣のひとり鍋:1.090F カキの他、エビ、生シイタケ、豆腐、赤穂産の野菜がたっぷ 入った一人用の鍋。自家製ポン酢で食べる「水炊き」と白みそ



(営) =営業時間 10 =ラストオーダー

(駐) =駐車場

(C) =使用できる

(営) 11:00~20:30 LO (休) 水曜 (祝日は営業)

(席) カウンター16席、

(記載なしは不可)

テーブル4席、座敷30席

(営) 11:00~21:00 LO

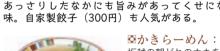
テーブル32席

(席)カウンター11席、

|赤穂らーめん 麺坊 赤穂市加里屋 290-10 プラット赤穂内2F

開店当初から、100%赤穂の塩を使って赤穂塩 らーめん(550円)を作り続けるらーめん専門店。 あっさりしたなかにも旨みがあってくせになる

TEL:0791-45-7410





☑かきらーめん:800円 坂越の朝どれのカキを使用し、注文が入ってから調理す る。鶏がらをベースに昆布、シイタケなどをプラスして 作った塩ら一めんのスープに、生のカキを入れて炊くの で、カキのエキスが凝縮して味わい深い。

提供終了日:2月28日

☑かきの唐揚げ: 550円 冬季限定で今が旬の赤穂産カキを使用、サクサクに仕上 がったかきの唐揚げ。お好みのら一めんに+450円で かきの唐揚げ・ライス・サラダが付く、らーめんセット



提供終了日:2月28日

8102~2108

新糖

で表金日2月5年36九平 !る式ど心離壮頸豚赤つ選曲 **郵数級 スセハイス 7 副略勝志**

1-4416168 でトハ夢赤 41 播磨灘 Aはある親天 82

熟赤 莊君八頭71 日本料理せせらぎ ハマホヤーパ熱赤48

>9624726

QMUS CHOMA PARTY

訊就另市蘇ボ●

何欽市蘇恭●

■ 蘇赤州番

中蘇赤②

35 割烹 魚正

牡蠣フライ、小鉢、酢の物にごはんとみそ汁が付いたラ チにおすすめのお値打ちセット。他に、牡蠣入り湯豆 腐(1,200円)、酒蒸し、ムニエル風(各800円)など 人気で、酸味まろやかでかつおぶしのだしがきいた、 自家製ポン酢との相性が抜群だ。



べっ甲あん掛け:1,296円 カキの身を一度オイル焼きして、べっ甲あんをからめて いただく。ネギと生姜が合って絶品の一品。他にカキの 天ぷら、酢ガキ、焼きガキ(各1,000円前後)などもあ

☑カキのぷり

厳選した旬の素材の持ち味を大切にした心づくし (C) JCB·VISA·Master Card

☑カキのひとり小鍋:1,620円~

酒かすの香りが芳しい白味噌仕立ての小鍋。自分のペー

スでカキを入れながら炭火でコトコトじっくり煮込む。

カキのうまみが溶け出してさらにまろやかに。価格は時

期により変動あり。カキのおいしい時期だけのお楽しみ

提供終了日: 3月中旬

。いち不太答はきコイーヤンで幕為※ 。 下まいな当送祭の劉以月21411まは中月8年08次平は1~少難井※ 。もまちされいてせちえ

> 校専印消の日半お合製の芝雅※ 金田2月8年の2歳平 (中輪幕本 朴無・2002-24-1970 J∃T 会 部 光 贈 號 表 ●

(47)表発了できま送祭の品賞おり春蟹半、蟹曲り(6中月8年08)海平 表発置半

朴뭤日土·7272-€4-1970 J∃T 而蓋会工商蘇赤●

各、会础光賭蘇赤、而蓋会工商蘇赤、万 c 班 い は 玄 3 一 九 秦 加 の 土 イー代義内のよ、とるを文法を野将キ代の真るるいてJakzla本。 。もまきつ義内が印味が働けてくなたご

(秋日82月2年06. 放平~金田1月11年82 京本 間開誠実 ◎要辦幕為◎

CCGX

。をまし用ずらんの送発の品商、し野費ご五蔵お雑計人働さいざさい人にごござーに幕本※

) 砂の子・ イッキーをくて・ 岩立、車
高間様・ イベム

てどが本・ くん式しまい味で向き画金のこ.Eの

Cトバ・ −4℃√・ 車用添目・ 車雷・ られもで同制段手厳交式れる来コ黙赤 20 〈いち不え答はんのた式がる来る代謝市〉

られ式しまれち 芸術 お野伴 キセ・バタ

イーセント用ぼごお品参

13T (文·展)

判一代幕△■

フリイッやまかてくでス



(休) 火曜 (祝日は営業

(席) テーブル58席、

座敷36席

10 生そば 更科 赤穂市加里屋 74-2 TEL: 0791-45-1926

豊富なメニューが自慢の蕎麦専門店。毎日打つ蕎麦 や、うどんは打ち立て、ゆがき立て。単品だけでな く定食や丼物にもミニサイズの蕎麦かうどんが付くの がうれしい。料理には自家製野菜を使うなど食材に もこだわる。



カキフライを卵でとじたカツ丼風と、生ガキを炊いて卵 じしたあっさり系の2種類の丼があり、みそ汁または ニ蕎麦かミニうどんが付く。定食(1.110円) にする 通常サイズの蕎麦かうどんが付いてボリューム満

☑カキフライ定食:1,120円 カキフライにご飯、通常サイズの蕎麦が付くお得な定 食。みそ汁かミニ蕎麦またはミニうどんが付く控えめな 定食(920円)もある。その他、かき天ぷらそば(710 円)、かきの天ぷら定食 (1,380円)、かき雑炊 (760円) などメニューは豊富。

提供終了日: 3月31E

(営) 11:00~14:00

(休) 月曜、第4日曜

(席) カウンター6席

座敷20席

17:00~20:00 LC

(席) カウンター12席、

座敷40席

(休) 月曜

(駐) 15台

②カキ三昧:3,200円 (カキ釜飯)、2,700円 (白飯) 殻付き蒸ガキとカキフライ、ボイルガキの酢の物、小鉢 の付いた超お得なコース。多彩に調理されたカキのいろ いろなおいしさを堪能することができる。何人かでこの ベニューをシェアして、他のカキー品メニューを注文し て一緒に楽しむことも可能だ。

理が自慢だ。昼は定食、夜は会席や旬の一品料理 (C) JCB·VISA

赤穂市加里屋 53-6 TEL:0791-42-5187

創業50年を迎える。家庭的な雰囲気の老舗割亨。

を提供している。駅から徒歩5分の好アクセス。

17 鹿久居荘 赤穂

キ華膳」(3,780円) もおすすめ。

予約が優先。

鯛、アナゴなど播磨灘でとれた魚介類を使った料

提供終了日: 2月28日

18:00~22:00

(LO 21:30)

テーブル12席、

Master Card

(席) カウンター10席

座敷30席

(休) 日曜

(駐) 7台

円)もある。

)一つ。冬ならではのカキ料理となっている。家族や気 の合う友人と鍋を囲んで楽しめる。日帰りプラン(3,51) 18 喰処 よしとよ 赤穂市加里屋 55-4 TEL:0791-42-3151

瀬戸内の旬の魚と四季の味覚を楽しむ店。白魚や アナゴなどの他、カキ料理も自慢で、カキの小鍋 (1,200円)やカキ釜飯(950円)は冬の人気商品だ。 鯖の半身を全部使う鯖松前寿司(冬期のみ)もお すすめで、テイクアウトも可能。



図カキの天ぷら:900P

ゆりねをベースに、ジャガイモ、サトイモなどを蒸して 混ぜて練り上げた生地に、有馬山椒を入れて佃煮風に炊 いたカキを入れた饅頭を揚げ蒸しし、吉野葛を使って餡 かけしたぜいたくな一品。その他、カキフライやカキσ 提供終了日: 2月28日

17:00~22:00

営業し翌日休

座敷12席、個室あり



13 お好み焼き とみゑちゃん

赤穂市折方 958-7 TEL:0791-45-3743

☑カキのぷりテキ

牡蠣味噌朴葉焼き:1,296円

ぷりぷりカキホイル焼:850F

10 赤穂ロイヤルホテル

赤穂市加里屋中州 3250 TEL:0791-42-1001

創作懐石料理が自慢の和食処。ランチタイムには三

拍子(煮魚、お刺身、天ぷら)揃った寿らく御膳がお

すすめ。赤穂城跡東側に位置し、周辺観光にも便利。

和食処寿らく亭

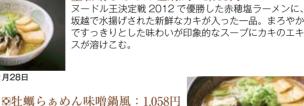
☑牡蠣饅頭吉野餡かけ:864円

2017年6月にオープンした、お好み焼き、焼きそば

り入ったねぎころも人気。

赤穂市尾崎 3158-69 TEL:0791-42-9447 おいしさにこだわるラーメン専門店。国産の豚骨 や生の鶏がらなど、選び抜いた良質の素材を使っ

て種類ごとに仕込みを変える。スープが絡みやす い特注のちぢれ麺を使っている。 ♥牡蠣らぁめん塩鍋風:1,058円 ヌードル王決定戦2012で優勝した赤穂塩ラーメンに、 坂越で水揚げされた新鮮なカキが入った一品。まろやか



啞牡蠣らぁめん味噌鍋風:1,058円 数種類ブレンドされたみそを使用した天馬自慢のごま味 噌ラーメンに、坂越で水揚げされた新鮮なカキが入った -品。「牡蠣らぁめん塩鍋風」とともに冬季限定で提供 される。

31 かましま

赤穂市加里屋 2103-14 TEL:0791-56-5050

坂越でカキを養殖する網元直営店。鮮度抜群のカ

キを使ったメニューは豊富で、網元ならではの低

価格も魅力。坂越の天然アナゴ天ぷらが天高くそ

いろいろなカキ料理が入った忠臣蔵御膳。生カキ・焼きカキ

37 SAKURAGUMI

赤穂市御崎 2-1 TEL:0791-42-3545

食材は、播磨灘で獲れたものや赤穂の野菜をメイ

びえたつ天守丼(1.994円)にも注目を



(木金土19:00~24:00

提供終了日: 1年中提供

(LO 13:30)

18:00~21:00

(LO 19:30)

(祝日営業、翌日休

2.160円

休)火曜、第1水曜、

第3月曜

テーブル26席

(休) 火曜

かましま水産で水揚げした、真水でふくらませていない

本物のカキをむき身にして天ぷらに。かましまオリジナ

ルの天つゆをかけると、いくらでも食べられる天丼とし

カキを惜しみなく使ったカキグラタン。ホワイトソース との相性が抜群で味わい深い。その他に、カキの香草バ マー焼きなどのアラカルトメニューを楽しめる。カキメ ニューをランチで頼みたい場合は要予約。





(LO 14:00)

瀬戸内海を望む全室オーシャンビューの宿。絶景 (駐) 100台 を堪能できる露天風呂やジェットバス、打たせ湯 (C) JCB·VISA·

など広々とした大浴場が自慢だ。赤穂の塩を使っ た低温ソルトサウナも好評。 ※掲載料金は、消費税を含みます

※掲載写真及びイラストはすべてイメージです。

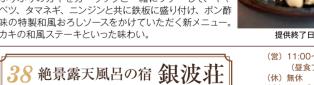
提供終了日: 3月中旬

~ 1/3 を除く) ランチタイム限定メニュー ☑カキのぷりテキ

ぶりぷりのカキをガーリックと一緒にソテーして、キャ

ベツ、タマネギ、ニンジンと共に鉄板に盛り付け、ポン酢 味の特製和風おろしソースをかけていただく新メニュー。

カキの和風ステーキといった味わい。



「夕映えの宿」「日本の夕陽百選」に選ばれた宿。 趣向を凝らした大浴場が自慢で、露天風呂は源泉 100%かけ流しの湯。海と空の大パノラマが広が る「天海の湯」に入ると、海と空を独り占めした

赤穂市御崎 2-8 TEL:0791-45-3355

気になる。 ■要予約 ②赤穂坂越湾の牡蠣 昼会席:6,480円

提供終了日: 3月31日

蠣、牡蠣釜飯と、カキの旨みを最も堪能できるライン [,]プにこだわった会席。追加で、蒸しガキやカキフラ 「の注文にも応じる。(日·祝は540円アップになります。)

☑カキダイフ:972 小麦粉を練って糸状にした「カダイフ」という洋食に使 う食材を、カキに巻き付けて素揚げにした創作料理。カ **キの食感を楽しめるとともにカダイフの旨みも味わえる**

できることも。かもめ屋A定食(3,450円) がおすす カキバター焼:1,290円 赤穂産カキをバター焼きし、かもめ屋オリジナルのタレ

カキの他、イカ、ホタテをオリジナルのタレでからめ赤 穂の海苔をトッピング。彩り豊かな野菜も添え、ご飯、 みそ汁、サラダ、漬物が付いてこの価格はお値打ち。オ プションで大海老 (750円) や車えび (1,620円) のトッ ピングも可能だ

15 吞海楼

赤穂市御崎 131 TEL:0791-42-6601 せる温泉宿。天空の露天風呂と岩風呂から楽しめ

る美しい夜景や朝日も一興。2015年ミシュラン ガイド兵庫県版掲載店で、瀬戸内の海の幸で作る 創作料理には定評がある。 牡蠣会席(宿泊プラン19.440円・日帰りプラン9.720 円・要予約)のオプションメニュー。ぷりぷりのカキを

☑牡蠣の雪鍋:1,300円 牡蠣会席(宿泊プラン19,440円・日帰りプラ) 9,720円・要予約)のオプションメニュー。和風だし をきかせた小鍋。カキを大根おろしでさっぱりと、柚子

の香りも楽しみながらいただく一品。アヒージョ風も雪 21 味な店 葵

赤穂市加里屋 68-24 TEL:0791-43-3912 店内のいけすで泳ぐ瀬戸内の旬の魚を、客の嗜好

で刺身、焼き物、煮物などに調理する。だから お品書きには品名だけでなく、メバル、カレイな ど旬の魚の名前が載っている。どんな調理法でも 堪能できる。

坂越産のカキをフライよりあっさりといただくならコレ!独自 でブレンドした衣をつけてカラリと揚げる。天つゆはもちろ 、塩を付けて食べても美味。カキフライ(800円)や酢ガ キ(450円)も人気がある。

提供終了日: 2月28日

☑殻つき蒸しガキ:800F 殻付きのカキを蒸し焼きした一品。塩味がきいているの でそのままか、添えているレモンを絞っていただくのな おすすめ。好みでポン酢をかけてもおいしい。1皿5~ 6個というボリュームで、この価格はお値打ちだ。

赤穂市坂越 290-7 TEL: 0791-46-8800

目の前に坂越湾が広がる、海鮮料理主流の食事

処。屋内海鮮BBQが名物で、カキシーズンには連

日行列ができる。地元農家の新鮮野菜を使った海

鮮コラボメニューも好評だ。直営の自家製おみや

バジルオイル漬けのカキと野菜に特製サワークリーム

特製のあおさのりを練りこんだオリジナルパンでサン

した一品。「おうみや」で販売しテイクアウトも OK。

33 AKO kitchen

赤穂市加里屋中州 4-11 TEL:0791-42-0019

地元に根ざしたものを使って調理したいと、シェ

はもちろん、播磨灘で獲れたものなど地のもの中

心。地元の恵みを大切にするフレンチレストランだ。

フの自家菜園で作った野菜を惜しみなく使う。魚 (駐) 4台

ソースとタルタルソースをかけ、坂越のパン屋「nico」

げ店「おうみや」が11月に開店したばかり。

提供終了日: 2月28日

(LO 14:30)

座敷72席

(休) なし (年末年始は休み

提供終了日: 3月中旬

(LO 14:00)

17:30~22:00

(LO 21:00)

(席) カウンター8席

(休) 木曜

| ❷赤穂産カキのブルゴーニュ風:1,300円

カキの上に、パセリ、ニンニクなどを練り込んだ自家製

のブルゴーニュ風バターをたっぷりのせて焼き上げた一

☑坂越御膳:2,850円

②カキサワーブーシェ:400円

(営) 11:00~16:00 (LO 15:30) **27** くいどうらく

> 蒸しガキ、土手鍋、カキフライ、カキ入り茶碗蒸しなど、 カキ料理5品が付いたカキ尽くしの贅沢御膳。シーズ

ンで一番人気のボリューム感抜群の一品だ。女性には、

蒸しガキ、カキフライなどが付いた「かき定食」が好評。

変更も可能。

カキはもちろん、豆腐、豚肉、白菜やシメジなどたっぷ 🥕 りの野菜が入った韓国風チゲ鍋。まろやかでやさしい ちょい辛スープは、残ったら雑穀米を入れて雑炊風に食 べるのもおすすめ。辛味が苦手な人は「カキの小鍋」に

赤穂市加里屋 2184-1 TEL:0791-43-6786

赤穂の海水を使った手作りの塩で食べる握りや天

☑牡蠣の天ぷら 赤穂みかん塩添え:1.080円

ただける一品。牡蠣の酒蒸し(1.080円)もおすすめ。

34 赤穂パークホテル

赤穂市さつき町 36-12 TEL:0791-43-8000

慢だ。2017年7月に客室を全室リニューアルした。

牡蠣の羽二重焼きはマヨネーズを使ったグラタン原

ど、ひと手間加えたオリジナリティあふれる会席料理が自

日本料理せせらぎ

坂越産のガイで海のシストス・コート。 手作りの赤穂塩を合わせた「みかん塩」であっさりとい

提供終了日: 2月28日

夜は6人以上で予約のみ

テーブル12席

2階 テーブル4席、

座敷8席

(LO 13:30)

そろう。

図カキのオイスターソース者:900円 オイスターソースの濃厚なタレで調理した新鮮なカキは 絶品。ご飯がほしくなる一品だ。中華の定番を詰め合わ せた大人気の中華弁当(1,000円)もおすすめ。

29 ブライヤゲート

キ料理が豊富。

23 中華料理 赤穂飯店

赤穂市黒崎町 148 TEL:0791-42-1700

トメニュー、子ども向けメニューなど豊富にとり

提供終了日:牡蠣の仕入れ終了まで

メジ、マイタケなどキノコ類からのうまみだしがきいた

トにはもちろん、+100円で、ランチセットにするこ

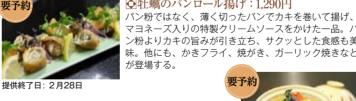
ョウガを練り込んだ赤白合わせみそがベースのスー

グラタン。毎年カキの時期の定番メニューで、アラカル

17:30~21:00 LO

30 味くらぶ まさや

理が得意。昼は日替わりほか13種の定食類、夜 はおすすめの一品料理を中心に、会席(3,850円~ ·要予約) が人気。 たっぷりのカキと小エビ、アサリといった角介の他、



ぶりぷりのカキの上に、すりおろしたカブをかぶせて蒸

上げる。その上から出汁のきいた銀餡をかけた一品。 ひと手間もふた手間もかけた自慢の品の提供は12月10 日頃から

(LO 13:45)

36 レストラン 初音 赤穂市新田 599-1 TEL:0791-42-1331

る。地場野菜や前どれの魚、岡山の黒毛和牛など、 食材は近隣のものを中心に使う。赤穂ICから約 1分とアクセスも抜群。 ■ 🖸牡蠣味噌うどん:930円

> カキをたっぷり練り込んだ手作りみそで仕上げる。カキ みそからもうまみが溶け出し濃厚な味わいに。他に、牡 蠣フライカレーやハンバーグ、牡蠣フライ、牡蠣ネギ焼 などが人気。

坂越・かましま水産からの厳選の殻付きカキを蒸ガキにして

提供。カキそのもののうまみを実感できる。赤穂の晴塩とレ モンまたはすだちを絞って食べるのがおすすめ。時期により 変動はあるが、この価格で6~8個入りはリーズナブルだ。

ンに使い「食べて旨いもの」にこだわるイタリア (席) テーブル44席 ンレストラン。昼はコースのみだが、夜はコース (駐)なし (無料の市営観光駐 以外にも、カキをはじめ旬の素材を使ったピッ (C) VISA ツァやアラカルトメニューがオーダーできる。 | ☑カキと燻製モッツァレラのカルツォーネ:

で包んで焼き上げた一品。トッピングにはパルメザン

提供終了日: 3月下旬

チーズとキノコをたっぷり。カキと燻製の風味豊かな一 品。2品とも昼はテイクアウトOK、夜はアラカルトで 楽しめる。 図カキとフリアリエリ:2,600円

『りぷりのカキと苦みのあるナポリ野菜「フリアリエ

マッチする直径 30cmのダイナミックな一品。

赤穂市尾崎 3189-47 TEL:0791-45-2330 昭和38年創業。鉄板一枚に牛肉と大海老がWで乗る

という独自のスタイルで有名なお店。休日ともなれば 他府県ナンバーの車が並び、オープン前から行列が

カキバター焼き定食:1,720円

ンに味わってほしい一皿だ。

Master Card 他

提供終了日: 3月31日

17:00~21:30

(駐) なし (無料のふれ愛

パーキングを利用)

(休) 日曜、祝日

座敷38席

(席) 座敷70席

(C) JCB·VISA

-ブオイルでことこと炊いた自信作。彩り豊かなー

目でも舌でも楽しめる。バケッドを添えてどうぞ。

提供終了日: 2月28日

(休) 不定休 (年に数回) 赤穂市加里屋南 52-10 ヒスイビル 1F

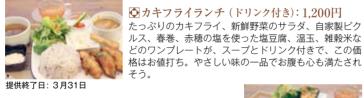
> 込めた店名で2016年8月にオープン。リーズナブル な価格で和風ベースのおいしい料理を提供する。お すすめは、鯛のユッケなど自家製コチュジャンを使っ

な味付けで調理。オイスターソースをベースにした調味

☑カキのホイル焼き味噌マヨネーズ掛け:626円 軽くボイルしたカキにみそベースのマヨネーズ入り和風 -スをかけ、オーブンで焼き上げた一品。和洋折衷の 株付けで見た目よりあっさりしている。

ハーブや香辛料、自家製野菜などを使って、体の なかから健康になれるようなメニューでもてなす 多国籍食堂。新設の2階席は、畳もあって親子連 (駐)なし (無料のふれ愛 れや団体客におすすめ。6人以上で利用でき8人 以上で貸切にも対応する(要予約)。

22 Cadou カドー



提供終了日: 2月28日

提供終了日: 3月中旬

している。

☑カキのスンドゥブ (ドリンク付き): 1,000円

赤穂市東浜町 68-1 TEL:0791-42-3391 駐車場を利用)

ペイン産ポークやさつま黒鶏など食材は厳選して いる。約20種類以上のメインメニューからセレ クトできる「ランチセット」が人気だ。

提供終了日:牡蠣の仕入れ終了まで

提供終了日: 3月31日

②カキのスパゲティ:1,250円 とっぷりのカキとアサリ、キノコが入ったシンプルなオ 提供終了日: 2月28日 もおすすめ。

イル系パスタ。カキとアサリのうまみがきいたペペロン 🌌 チーノ。こちらもグラタン同様、+100円でランチセッ 、にできる。他にカキとキノコのホイル焼き(800円) 35 割烹 魚正

赤穂市寿町 7-5 TEL:0791-42-2629

瀬戸内の魚介をはじめ、旬の食材を使った和食が 自慢の食事処。お造り、天ぷらといった定食類か ら、穴子丼、天丼など丼もの、会席料理まで幅広 (駐) 28台 ☑牡蠣の生姜味噌鍋セット:(税別2,500円)

に、カキ、雲子(タラの白子)、キノコなどを入れてい ただく。〆のうどん、カキの磯辺揚げ、カキの湯葉寿司 が付く。 提供終了日:2月28日 ☑力キのぷりテキ 牡蠣のチーズ焼 (税別800円) 税込864円

りキのむき身をバターでソテーし、チーズなどをのせて 焼き上げたグラタン風の一品。その他にカキフライなと --品料理、土手鍋コース、小春弁当(1,620円) もある。



用できる。 亞牡蠣鍋プラン: 1 泊 2 食 9,500円 (平日) ナリジナルのだしで煮込むカキ鍋は、ハイツ人気メニュ・

12 赤穂ハイツ

赤穂市尾崎向山 2470-64 TEL:0791-48-8935

眼下に広がる瀬戸内海の絶暑と安心できるリーズ

ナブルな料金が自慢の公共の宿。四季折々の瀬戸

内の山海の幸を使った料理や目的に応じて豊富な

プランからセレクトできる。

カキのしぐれ者の突出からはじまり、殻付き焼きガキ カキー人鍋、カキフライ(カキの天ぷら)、カキグラタン、 カキ茶碗蒸しなど、カキ尽くし宿泊プラン。日帰りプラ

提供終了日: 2月28日

ン(4,536円)もある。宿泊、日帰りともに低価格で利

■ 🖸牡蠣会席プラン:1泊2食10,100円(平日)

(営) 8:00~21:00

(席) テーブル60度

(駐) 60台

(フロント)

座敷70席又はホール

地産地消にこだわり、カキはもちろん、豆腐や自家製野 菜など赤穂産の食材だけを使った地場産ホイル焼き。自 家製ポン酢で味付けする。そのほかカキメニューは、そ

の時ある食材でリクエストに応えてくれる。 提供終了日: 2月28日

(LO 21:00)

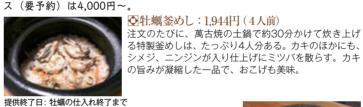
(休)日曜 (席) カウンター9席. 座敷6席

カキ昆布陶板焼:900円 陶板に利尻昆布を敷き、たっぷりのカキを並べ加熱。5

10分で焼き上がったカキを自家製ポン酢でいただ (。昆布のうまみがカキと合わさり絶妙なおいしさで、 昆布まで食べる人もいるそう。殻付き焼ガキ (650円)

ーズン中で一番人気の鉄板メニュー。特に市外から*0* 観光客に評判が高い。カラリと揚げたカキにすだちを 窄って赤穂の焼塩でいただくのがおすすめ。他に、カキ しょうゆソテーが人気。カキ三昧のコースは要予約。

24 創作 Dining 杏 赤穂市加里屋 63-3 TEL:0791-42-2000 (席) カウンター8席、 和食をベースにした多彩な創作料理を提供する食 事処。大人の隠れ家的な雰囲気が漂う空間も自慢 だ。冬のおすすめは、寄せ鍋、魚ちり、鴨鍋など (駐)2台(軽自動車専用) 鍋料理 (要予約)。忘・新年会向けのおまかせコー



☑牡蠣のみそ土手鍋:864円 カキと白ネギを、こだわりの白みそで作った田楽用の玉 みそと酒を入れて加熱する小鍋。酒が沸騰したらみそを いて熱々をいただく。寒い夜には体の芯まで温まりそ な一品で、ユズの風味も◎。



(LO 14:00)

キングを利用)

(LO 21:00) 休)月曜 座敷30席

〇牡蠣のパンロール揚げ:1290円 パン粉ではなく、薄く切ったパンでカキを巻いて揚げ マヨネーズ入りの特製クリームソースをかけた一品。 ン粉よりカキの旨みが引き立ち、サクッとした食感も美

カキフライ・カキのミニ丼・カキ汁がセットになった、カキを 堪能したい人が大満足する一番人気メニューだ。 提供終了日: 2月28日

17:00~21:00 (LO 20:30)

(席) カウンター8席、 テーブル34席、 座敷60室 (駐) 30台

坂越・かましま水産からの生ガキと手打ちうどんを炊き、

提供終了日: 3月31日

香ばしく焼いたカキと燻製モッツァレラをピッツア生地

、燻製モッツァレラ、チーズをトッピングした濃厚 なピッツァ。フリアリエリの絶妙な苦みがカキとベスト

など粉もんと一品料理の店。新宮の新鮮な国産ホル 慢で、アナゴの蒲焼、白焼、蒸しアナゴのにぎりな モンを使ったホルモンそば・うどんが評判で、特製 ど、特にアナゴ料理には定評がある。冬の一番人気 (駐) 8台 みそダレをつけていただく。煮込んだコロがたっぷ はてっちりコースで、質量ともに満足度が高い。 ┓カキのお好み焼き:850円

長いもがたっぷり入ったふわふわの生地に、坂越直送の 新鮮なカキを惜しみなくトッピングしたお好み焼き。自 家製の油かすが、ボリューム感と旨みをさらにアップす る。特製ソースでいただく。

17:00~20:30 LO

テーブル30席、座敷6席

(C) JCB·VISA·Master Card

(席) カウンター6席、

(休) 無休

(駐) 100台

17:00~20:00

提供終了日: 3月頃

殻付きのカキをふっくらと蒸し焼にした一品。自家製ス ダチを搾って食べるのがおすすめ。そのほか、酢ガキ(当 日の仕入れによる)も人気でこちらは自家製スダチとユ ズで作ったポン酢につけていただく一品。カキフラ カキのバター焼き(ぷりテキ)各 1,000 円など、単品 のカキメニューが豊富

20 みなと屋

ふんわり柔らかい関西風の生地と相性抜群。定番の

14 すし萬

赤穂市加里屋駅前町54-3 TEL:0791-43-8182

瀬戸内の角介をメインに新鮮さを活かした料理が自

☑かきの土手鍋:1,000円

は、鴨鍋、鯨のハリハリ鍋など。

5時間かけて作ったみそに柚子や調味料をブレンドした、柚子

みそ仕立ての特製一人鍋。たっぷりのカキから出たエキスと合

わさったスープのうまみを堪能できる。そのほか、冬の人気鍋



(LO21:30)

(席) カウンター9席、

個室あり

2 F座敷20席、

(祝日は営業し翌日休)

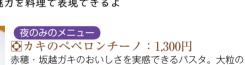
17:00 ~ 21:00 LO

赤穂市加里屋駅前町38-3 TEL:0791-42-9939 テーブル8席

他に、豚玉トマトチーズ(1,130円)、豆腐舞たけお好 み焼(800円)など、ユニークな創作焼もそろう。鉄 ᡚかきねぎお好み焼き:1,000円 薄くのばした特製生地に地元のネギをたっぷりのせ、た キをトッピングして焼いた一枚。昆布だしを赤穂の地酒

☑カキのぷりテキ かきのバターしょう油炒め:700円 大粒のカキをバターで炒めて、特製しょうゆで味付け ネギをトッピングした一品。シンプルだが、カキの うまみが十分伝わる「ぷりテキメニュー」だ。その他、

> 提供終了日: 1年中提任 (LO 13:30) 17:00~21:00



カキをふんだんに使ったぜいたくな一品で、冬の一番人

気メニューだ。他に、カキのアヒージョなどもスタンバ

②カキのグラタン

できるカキ尽くし御膳。入浴と牡蠣御膳のセットで2,400円 (入浴税 150 円を含む) と、かなりお得。こちらは毎日(1/1

提供終了日: 2月28日

(休) 無休 (C) JCB·VISA

カキをメインにした冬の会席。お造りのなかの炙り牡 蠣、カツオと昆布の出汁がきいた和風の牡蠣鍋、蒸し牡

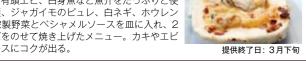
新食感の一品。昼会席のオプションメニューとしてぜひ。 提供終了日: 3月下旬

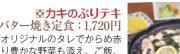
図カキのグラタン:1500円

カキの他に、有頭エビ、白身魚など魚介をたっぷりと使 い、キノコ類、ジャガイモのピュレ、白ネギ、ホウレン ソウなど自家製野菜とベシャメルソースを皿に入れ、2 の出しでソースにコクが出る。

品。残ったソースに、バゲットをつけて食べるのもおす

種類のチーズをのせて焼き上げたメニュー。カキやエビ





でからめた一品。肉や肉とエビのWの定食にプラスして

ーダーするのがおすすめの一品メニュー。カキをメイ

16 居食家 わたしん家

「友達の家に行くように気軽に来てほしい」と想いを

TEL:0791-56-5061

☑カキのぷりテキ オイスバターソース:626円 カキ本来の味をそのまま楽しめるよう、あえてシンプル

料なので、カキとの相性も抜群だ。他にもカキメニュー は、カキの天ぷら、カキのおろし南蛮風をはじめ黒板メ

(休)水・日曜、祝日 赤穂市加里屋 55-11 TEL:090-5153-8273 (席) 1階 カウンター4席

どのワンプレートが、スープとドリンク付きで、この価 格はお値打ち。やさしい味の一品でお腹も心も満たされ

※昼は予約制 (休)月曜 (席) カウンター12席 (駐)なし (無料の加里屋

ぷらを提供。地元の魚を中心に扱った新鮮な握り を、自家製の塩であっさりと味付け。赤穂の豊か な恵みと旬を感じられる寿司を堪能できる。

牡蠣の塩菊オリーブオイルソテー:1080P カキを伊豆島産のオリーブオイルでソテーしたものに赤 穂産の塩ネギと手作り塩をのせていただく。特上霜降り 馬肉をにぎり寿司にして、手作りの赤穂塩で味わう、桜 にぎり(2,700円)もお楽しみ。

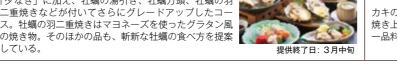
坂越産のカキを薄めの衣で天ぷらに。赤穂みかんの皮と

(休) 無休 (席) カウンター6席、テーブル40席 (駐) 50台 (C) JCB·VISA·Master Card 坂越のカキをはじめ、瀬戸内の新鮮な魚介を使ったメニュ ーが自慢のレストラン。洋のテイストを盛り込んだ一品な

(LO 19:30)

要予約 ②牡蠣会席「夕なぎ」(全9品) 1泊2食10,500円 1 (日 2 良 10,0001) 牡蠣の陶板焼き、牡蠣フライ、牡蠣のはりはり鍋など、 カキ尽くしの会席。牡蠣のはりはり調は、しょう。 スのだしに、好みでポン酢をつけていただく。この宿泊 たちないでは、からないでは、からないでは、 2プランは、各々カキなしの「海鮮会席」にも変更可能 なのがうれしい。

啞牡蠣会席「さざ波」(全10品) 1 泊 2 食 12,120円 「夕なぎ」に加え、牡蠣の湯引き、牡蠣万頭、牡蠣のヌ 二重焼きなどが付いてさらにグレードアップしたコ



マベツ、タマネギ、モヤシ、ブロッコリーなど季節の 野菜とカキをソテーし、オリジナルソースで味付け、フ イドオニオンをトッピングした一品。ステーキ皿で提 供するのでいつまでも熱々。

カキのぷりテキ:860円

(LO 20:30)

赤穂市さつき町 35-5 TEL:0791-42-1130 テーブル8席 座敷12室 希望の調理法で提供する水族館割烹。カキシーズ (駐)50台 ノには、カキフライや釜飯のほか、カキ餃子やカ (C) JCB·VISA·MasterCard キ巻寿司などユニークな一品もお目見えする。 坂越・松本水産の活力キをたっぷり味わえる会席。カキ

の寿司、カキフライなどの一品に加え、焼ガキ食べ放題

(90分)が付いて、毎年一番人気のメニュー。予約がお

☑カキのぷりテキ カキ朴葉焼:1,296円 朴葉の上でカキを焼きながら食べる一品。自家製ひしま みそとの相性が抜群で、豊かな風味と香りを楽しめる。 その他、手軽に新鮮なカキ料理数品を味わえるお膳「ナ

提供終了日: 3月31日

(営) 平日11:00~15:00 (LO 14:30) 17:00~22:00 土日祝11:00~22:00 (LO 21:40) 本格中華料理を、リーズナブルな価格で楽しめる 店!自家製麺、餃子をはじめ各種一品料理、セッ

(席) カウンター7席、

テーブル50席、

座敷70席

(駐) 50台

カキのチリソース者:900円 厳選した坂越産のカキを使用し、自家製のチリソースで 絡めた一品。カキのうまみを逃さず、チリソースとのバ ランスにもこだわる。カキのオイスターソース煮、カキ のマヨネーズ炒め、カキの天ぷら(各900円)などカ

赤穂市加里屋 42-15 TEL:0791-45-3379 テーブル28席 生パスタと高温で焼き上げる石窯ピザが自慢。ス (C) VISA-MasterCard 和牛をはじめ、野菜は近隣のものを使うなど国産 の旬の食材にこだわる。和をベースにした創作料 (駐)なし (無料のふれ愛バ AMEX

提供終了日: 3月31日

16:00~21:00

(休) 月曜(祝日営業、翌日休) 木曜(予約のみ営業) (席) 1 Fテーブル12席、 座敷16席、 ミンチから手作りする黒毛和牛ハンバーグやおろ 2Fに大小個室90人まで しカツなどのメニューをリーズナブルに提供す

提供終了日: 3月31日

☑殻付き牡蠣:800円

(休) 月曜

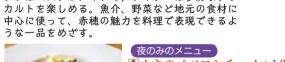
10-

朴葉に、カキの身をすり込んだ特製カキみそと生ガキを のせて焼く。できあがるまでの芳しい香りも食欲をそそ る。他にも、カキを使ったひねりのきいた一品料理を提 提供終了日: 1年中提供

板焼きメニューも豊富。

提供終了日: 2月28日

11:00~翌1:00 **26** M's Dining 金·土·祝日前 1:00~翌3:00 赤穂市加里屋 74-18 TEL:0791-43-3738 (休) 無休 (席) カウンター8席 アットホームな雰囲気の創作イタリアンでは、ラ テーブル22席 ンチはパスタがメインで、ディナーは多彩なアラ (駐) 18台



蒸しガキ、カキフライ、クリーム鍋など、旬のカキ料理を堪能

(昼食プラン) (席) テーブル30席

でわり、赤穂の「晴塩」を入れて作った自慢のオリジナ ル特製しょうゆでいただくのがおすすめ。

野菜炒め、ポン酢炒め、キムチ炒めなどカキの一品メ

《席》カウンター6席 テーブル12席

32 かんぽの宿 赤穂 赤穂市御崎 883-1 TEL:0791-43-7501